KFA58DIM

FÜR PERFEKTE ERGEBNISSE

Danke, dass Sie sich für dieses AEG Produkt entschieden haben. Wir haben es geschaffen, damit Sie viele Jahre von seiner ausgezeichneten Leistung und den innovativen Technologien, die Ihnen das Leben erleichtern, profitieren können. Es ist mit Funktionen ausgestattet, die in gewöhnlichen Geräten nicht vorhanden sind. Nehmen Sie sich ein paar Minuten Zeit zum Lesen, um seine Vorzüge kennen zu lernen.

ZUBEHÖR UND VERBRAUCHSMATERIALIEN

Im AEG Webshop finden Sie alles, was Sie für ein makelloses Aussehen und perfektes Funktionieren Ihrer AEG Geräte benötigen. Wir bieten auch ein umfangreiches Zubehörsortiment, das Ihre höchsten Qualitätsansprüche erfüllt, vom Profi-Kochgeschirr bis zu Besteckkörben, von Flaschenhaltern bis hin zu Wäschebeuteln für empfindliche Wäsche...



Besuchen Sie den Webshop unter
www.aeg.com/shop

INHALT

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:



Wichtige Hinweise zur Sicherheit von Personen und Informationen zur Vermeidung von Geräteschäden



Allgemeine Hinweise und Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz

Änderungen vorbehalten.

 SICHERHEITSHINWEISE



Lesen Sie zu Ihrer Sicherheit und für die optimale Geräteanwendung vor Installation und dem Gebrauch des Geräts die vorliegende Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zusammen mit dem Gerät auf, auch wenn Sie umziehen oder das Gerät verkaufen. Jeder, der dieses Gerät benutzt, muss mit der Bedienung und den Sicherheitsmerkmalen gut vertraut sein.

Sicherheit von Kindern und hilfsbedürftigen Personen



WARNUNG!
Lassen Sie keine Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder fehlenden Erfahrungen und Kenntnissen dieses Gerät benutzen. Solche Personen müssen von einer Person beaufsichtigt oder bei der Bedienung des Geräts angeleitet werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist.

- Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Andernfalls besteht Erstickungs- und Verletzungsgefahr.
- Halten Sie Kinder während und nach dem Betrieb vom Gerät fern, bis das Gerät kalt geworden ist.



WARNUNG!
Aktivieren Sie die Kindersicherung, damit kleine Kinder oder Haustiere das Gerät nicht versehentlich einschalten können.

Sicherheit während des Betriebs

- Entfernen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts sämtliches Verpackungsmaterial sowie alle Aufkleber und Folien.
- Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.
- Verbrennungsgefahr! Legen Sie keine metallischen Gegenstände, wie Besteck oder Topfdeckel, auf die verwendete Kochzone. Sie werden heiß.
- Träger von Herzschrittmachern müssen mit dem Oberkörper mindestens 30 cm Abstand zu eingeschalteten Induktions-Kochzonen halten.



WARNUNG!
Brandgefahr! Überhitzte Fette und Öle entzünden sich sehr schnell.

Ordnungsgemäßer Betrieb

- Lassen Sie das Gerät während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung im Haushalt bestimmt!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
- Stellen Sie keine feuergefährlichen Flüssigkeiten oder Materialien und keine Gegenstände, die schmelzen können (aus Kunststoff oder Aluminium), in der Nähe des Geräts oder auf dem Gerät ab.

- Gehen Sie beim elektrischen Anschluss des Geräts an eine Anschlussdose sorgsam vor. Achten Sie darauf, dass das Gerät oder heißes Kochgeschirr nicht von Stromkabeln berührt wird. Achten Sie darauf, dass sich keine Stromkabel verheddern.

So vermeiden Sie Schäden am Gerät.

- Wenn Kochgeschirr oder andere Gegenstände auf die Glaskeramik fallen, kann die Oberfläche beschädigt werden.
- Kochgeschirr aus Gusseisen, Aluguss oder mit beschädigtem Boden kann die Glaskeramik verkratzen. Verschieben Sie daher das Kochgeschirr nicht auf der Glaskeramik-Oberfläche.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Kochgeschirr, um Schäden am Kochgeschirr und der Glaskeramik zu verhindern.
- Benutzen Sie die Kochstellen nicht mit leerem oder ohne Kochgeschirr.
- Legen Sie keine Alufolie auf das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass der Lüftungsspalt von 5 mm zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätevorderseite frei bleibt.



WARNUNG!
Bei Sprüngen in der Oberfläche des Kochfelds ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose. Andernfalls besteht die Gefahr eines Stromschlags.

MONTAGEANLEITUNG



Notieren Sie **vor der Montage** die Seriennummer (Ser. Nr.), die Sie auf dem Typenschild finden.**Das Typenschild befindet sich unten am Gehäuse des Geräts.**

Modell KFA58DIM		Prod.Nr. 949 595 207 00	
Typ 58 GAD C8 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
AEG			

Sicherheitshinweise



WARNUNG!
Lesen Sie unbedingt die folgenden Hinweise.

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde. Schließen Sie ein beschädigtes Gerät nicht an. Wenden Sie sich in diesem Fall an Ihren Händler.
- Das Gerät darf nur von einem autorisierten Servicetechniker aufgestellt, angeschlossen oder repariert werden. Verwenden Sie nur Originalersatzteile.
- Einbaugeräte dürfen nur nach dem Einbau in bzw. unter normgerechte, passende Einbauschränke und Arbeitsplatten betrieben werden.
- Nehmen Sie weder technische noch anderweitige Änderungen am Gerät vor. Andernfalls besteht Unfallgefahr und das Gerät könnte beschädigt werden.
- Die im Einsatzland des Geräts geltenden Gesetze, Verordnungen, Richtlinien und Normen sind einzuhalten (Sicherheits- und Recyclingbestimmungen, Sicherheitsregeln der Elektrotechnik usw.).
- Die Mindestabstände zu anderen Geräten sind einzuhalten!

- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein. Schubladen müssen zum Beispiel mit einem Schutzboden direkt unter dem Gerät installiert werden!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!
- Das Gerät muss so eingebaut werden, dass es spaltfrei mit der Arbeitsplatte abschließt. Dazu ist eine geeignete Dichtung erforderlich!
- Schützen Sie die Geräteunterseite vor Dampf und Feuchtigkeit, die z.B. durch einen Geschirrspüler oder Backofen entstehen können!
- Die Schnittflächen an der Arbeitsplatte müssen mit einem geeigneten Dichtungsmaterial vor Feuchtigkeit geschützt werden!

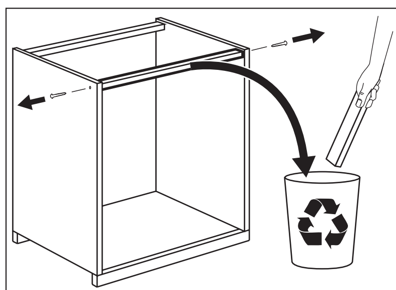


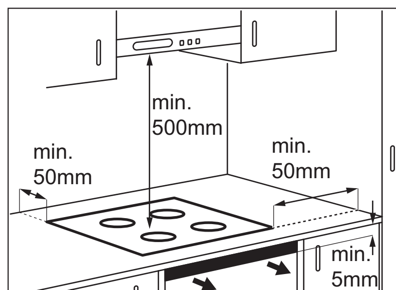
WARNUNG!
Es besteht Verletzungsgefahr durch Stromschläge. Beachten Sie genau die Anweisungen zu den elektrischen Anschlüssen.

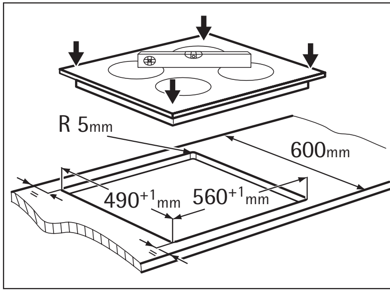
- Die Netzanschlussklemme liegt an Spannung.
- Die Netzanschlussklemme muss spannungsfrei gemacht werden.
- Der Berührungsschutz muss durch einen fachgerechten Einbau gewährleistet sein.
- Lockere und unsachgemäße Steckverbindungen können die Klemme überhitzen.
- Die Klemmverbindungen müssen von einem Elektroinstallateur fachgerecht ausgeführt werden.
- Am Kabel ist eine Zugentlastung erforderlich.
- Bei einem ein- oder zweiphasigen Anschluss muss das entsprechende Netzkabel des Typs H05BB-F Tmax 90 °C (oder höher) verwendet werden.
- Ein beschädigtes Netzkabel muss durch ein entsprechendes Spezialkabel (Typ H05BB-F Tmax 90 °C oder höher) ersetzt werden. Wenden Sie sich an Ihren Kundendienst.

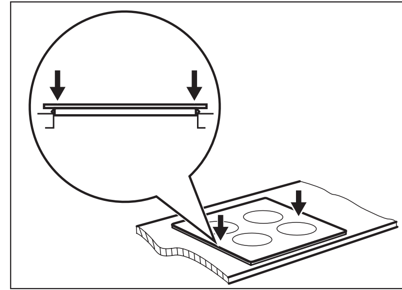
Bei der elektrischen Installation des Geräts ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, alle Pole des Geräts mit einer Kontaktöffnungsbreite von mindestens 3 mm von der Spannungsquelle zu trennen.
Es sind geeignete Sicherheitseinrichtungen erforderlich: Überlastschalter, Sicherungen (Schraubsicherungen müssen aus dem Halter entfernt werden können), Fehlerstromschutzschalter und Schütze.

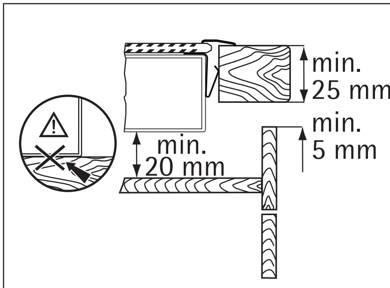
Montage

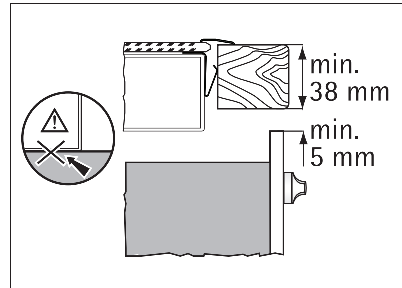




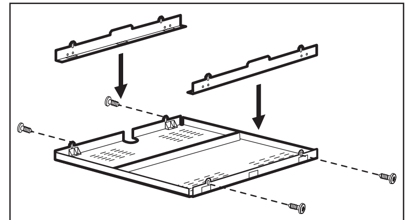








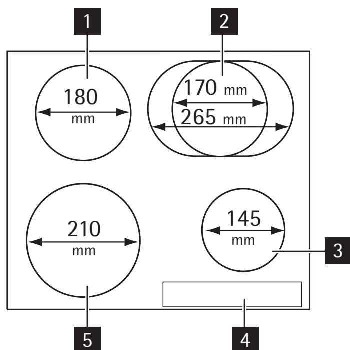
Falls Sie einen Schutzboden verwenden (zusätzliches Zubehör)[1], ist die Einhaltung des vorderen Belüftungsabstands von 5 mm unter dem Gerät nicht nötig.
Wenn Sie das Gerät über einem Backofen einsetzen, kann der Schutzboden nicht verwendet werden.



1) In einigen Ländern ist der Schutzboden möglicherweise nicht erhältlich. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

GERÄTEBESCHREIBUNG

Allgemeine Übersicht



1 Induktionskochzone 1800 W, mit Power-Funktion 2800 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs =145 mm).

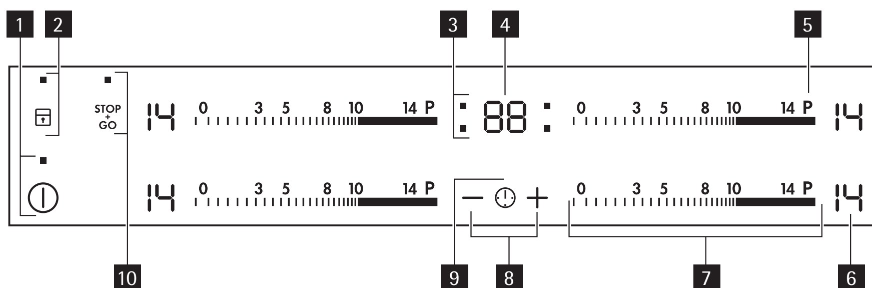
2 Induktionskochzone 2300 W, mit Power-Funktion 3200 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs =145 mm).

3 Induktionskochzone 1400 W, mit Power-Funktion 2500 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs =125 mm).

4 Bedienfeld

5 Induktionskochzone 2300 W, mit Power-Funktion 3700 W (Mindestdurchmesser des Kochgeschirrs =180 mm).

Bedienblendenanordnung



Bedienen Sie das Gerät über die Sensorfelder. Anzeigen, Kontrolllampen und akustische Signale informieren Sie über die aktiven Funktionen.

	Sensorfeld	Funktion
1	⏻	Ein- und Ausschalten des Geräts.
2	🔒	Verriegeln/Entriegeln des Bedienfelds.
3	Kochzonenanzeigen für den Timer	Zeigt an, für welche Kochzone der Timer eingestellt ist.
4	Timer-Anzeige	Anzeige der Zeit in Minuten.
5	P	Aktiviert die Power-Funktion.
6	Anzeige der Kochstufen	Zeigt die Kochstufe an.

	Sensorfeld	Funktion
7	Einstellskala	Zum Einstellen der Kochstufe.
8	+ / –	Zum Erhöhen oder Verringern der Zeit.
9	ⓘ	Wählt die Kochzone aus.
10	STOP + GO	Aktiviert und deaktiviert STOP+GO

Anzeige der Kochstufen

Anzeige	Beschreibung
0	Die Kochzone ist ausgeschaltet.
1 - 14	Die Kochzone ist eingeschaltet.
u	Die Funktion STOP + GO ist eingeschaltet.
A	Die Ankochautomatik ist in Betrieb.
P	Die Power-Funktion ist eingeschaltet.
E + Zahl	Eine Fehlfunktion ist aufgetreten.
≡ / = / _	OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig): Weitergaren/Warmhalten/Restwärme.
L	Die Sperre/Kindersicherung ist aktiviert.
F	Das Kochgeschirr ist ungeeignet oder zu klein bzw. es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
-	Die Abschaltautomatik ist in Betrieb.

OptiHeat Control (Restwärmeanzeige, 3-stufig)



WARNUNG!
≡ \ = \ _ Es besteht Verbrennungsgefahr durch Restwärme!

OptiHeat Control zeigt die Restwärmestufe an. Die Induktionskochzonen erzeugen die erforderliche Hitze zum Kochen direkt im Boden des Kochgeschirrs. Die Glaskeramik wird nur durch die Wärme des Kochgeschirrs erhitzt.

GEBRAUCHSANWEISUNG

Ein- und Ausschalten

Berühren Sie ⓘ 1 Sekunde lang , um das Gerät ein- oder auszuschalten.

Abschaltautomatik

Mit dieser Funktion wird das Kochfeld in folgenden Fällen automatisch ausgeschaltet:

- Alle Kochzonen sind ausgeschaltet .
- Nach dem Einschalten des Geräts wird keine Kochstufe gewählt.

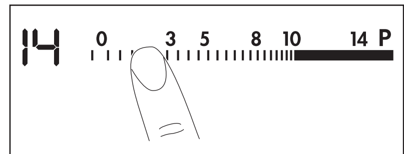
- Verschüttete Lebensmittel oder andere Gegenstände bedecken das Bedienfeld länger als 10 Sekunden (Pfanne, Tuch usw.). Ein Signal ertönt und das Gerät wird ausgeschaltet. Entfernen Sie den Gegenstand oder reinigen Sie das Bedienfeld.
- Das Gerät wird zu heiß (wenn beispielsweise ein Topf leerkocht). Bevor Sie das Kochfeld erneut benutzen können, muss die Kochzone erst abkühlen.
- Das Kochgeschirr ist ungeeignet. Das Symbol F leuchtet und die Kochzone wird automatisch nach 2 Minuten abgeschaltet.
- Eine Kochzone wurde nicht ausgeschaltet bzw. die Kochstufe wurde nicht geändert. Nach einer gewissen Zeit leuchtet das Symbol - auf und das Gerät wird ausgeschaltet. Siehe Tabelle.

Reaktionszeiten der Abschaltautomatik

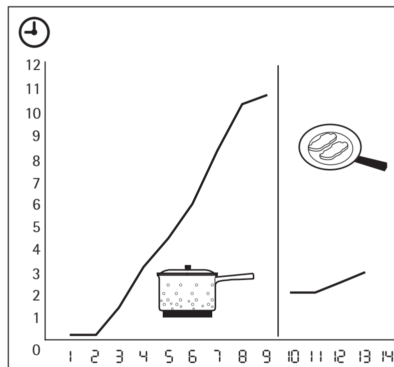
Kochstufe	u 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
Die Kochzone wird ausgeschaltet nach	6 Stunden	5 Stunden	4 Stunden	1,5 Stunden

Kochstufe

Berühren Sie auf dem Bedienfeld die gewünschte Kochstufe. Möchten Sie eine andere Kochstufe einstellen, berühren Sie die Skala weiter links oder rechts. Nehmen Sie den Finger erst von der Skala, wenn die richtige Kochstufe eingestellt ist. Das Display gibt die eingestellte Kochstufe an.



Ankochautomatik



Bei Verwendung der Ankochautomatik lässt sich die erforderliche Kochstufeneinstellung in kürzerer Zeit erzielen. Bei Verwendung dieser Funktion wird eine gewisse Zeit lang die höchste Kochstufe (siehe Abbildung) eingestellt und anschließend auf die erforderliche Stufe zurückgeschaltet.

So aktivieren Sie die Ankochautomatik für eine Kochzone:

1. Berühren Sie P (P erscheint auf dem Display).
2. Berühren Sie dann gleich danach die gewünschte Kochstufe. Nach 3 Sekunden erscheint A auf dem Display.

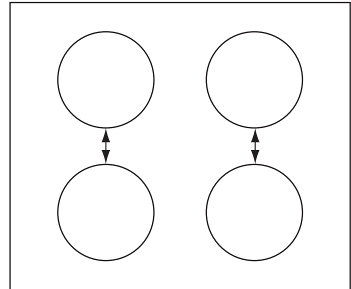
Ändern Sie die Kochstufe, um die Funktion abzuschalten.

Power-Funktion

Die Power-Funktion stellt den Induktions-Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. Die Power-Funktion wird für höchstens 10 Minuten aktiviert. Danach schaltet die Induktionskochzone automatisch auf die höchste Kochstufe zurück. Berühren Sie zum Einschalten P , P leuchtet auf. Berühren Sie zum Abschalten der Funktion eine der Kochstufen von 1 - 14 .

Power-Management

Das Power-Management verteilt die verfügbare Leistung zwischen zwei Kochzonen, die ein Paar bilden (siehe Abbildung). Mit der Power-Funktion wird die Leistung für eine Kochzone des Paares auf das Maximum erhöht und für die zweite Kochzone automatisch verringert. Die Anzeige der reduzierten Kochzone wechselt zwischen den beiden Kochstufen.



Timer

Kurzzeitmesser

Mit dem Kurzzeitmesser stellen Sie ein, wie lange eine Kochzone für einen einzelnen Kochvorgang eingeschaltet bleiben soll.
Wählen Sie erst die Kochzone aus und stellen Sie dann den Kurzzeitmesser ein.
Sie können die Kochstufe einstellen, bevor Sie den Timer einstellen oder umgekehrt.

- **Auswählen der Kochzone:** Berühren Sie so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **Einschalten des Kurzzeitmessers:** Berühren Sie + am Timer, um die Zeit einzustellen (00 - 99 Minuten). Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit heruntergezählt.
- **So wird die Restzeit angezeigt:** Wählen Sie die Kochzone mit aus. Die Anzeige der Kochzone blinkt schneller. Das Display zeigt die Restzeit an.
- **Ändern des Kurzzeitmessers:**Wählen Sie die Kochzone mit aus. Berühren Sie + oder — .
- **So schalten Sie den Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit dem Symbol aus. Berühren Sie — . Die Restzeit wird auf 00 heruntergezählt. Die Anzeige der Kochzone erlischt. Zum Ausschalten können Sie auch + und — gleichzeitig berühren.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt. Die Kochzone wird ausgeschaltet.

- **So stellen Sie den Signalton ab:** Berühren Sie

CountUp Timer (Garzeitmesser)

Benutzen Sie die Funktion CountUp Timer, um festzustellen wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist.

- **Auswählen der Kochzone (wenn mehr als 1 Kochzone in Betrieb ist):** Berühren Sie so oft, bis die Anzeige der gewünschten Kochzone aufleuchtet.
- **So schalten Sie den CountUp Timer ein**: Berühren Sie — des Timers, UP leuchtet auf. Wenn die Anzeige der Kochzone langsamer blinkt, wird die Zeit hochgezählt. Das Display schaltet um zwischen UP und der abgelaufenen Zeit (Minuten).
- **So können Sie feststellen, wie lange die Kochzone bereits in Betrieb ist:** Wählen Sie die Kochzone mit dem Symbol aus. Die Kochzonenanzeige blinkt schneller. Das Display zeigt die Einschaltdauer der Kochzone an.
- **So schalten Sie denCountUp Timer aus:** Wählen Sie die Kochzone mit aus und berühren Sie + oder — , um den Timer zu deaktivieren. Die Anzeige der Kochzone erlischt.

Kurzzeit-Wecker

Wenn die Kochzonen nicht in Betrieb sind, können Sie den Timer als **Kurzzeitwecker** verwenden. Berühren Sie . Berühren Sie das Symbol + oder — des Timers, um die Dauer einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton und 00 blinkt.

- **So stellen Sie den Signalton ab:** Berühren Sie

STOP+GO

Mit der Funktion STOP+GO werden alle eingeschalteten Kochzonen auf die niedrigste Kochstufe (u) geschaltet.
Ist STOP+GO aktiviert, lässt sich die Kochstufe nicht ändern.
Die Funktion STOP+GO unterbricht nicht die Timer-Funktion.

- Berühren Sie **zur Aktivierung** dieser Funktion STOP+GO. Das Symbol u leuchtet.
- Berühren Sie **zur Deaktivierung** dieser Funktion STOP+GO. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.

Tastensperre

Wenn die Kochzonen in Betrieb sind, können Sie zwar das Bedienfeld verriegeln, jedoch nicht das Sensorfeld . So wird verhindert, dass die Kochstufe versehentlich geändert wird.
Stellen Sie erst die Kochstufe ein.
Berühren Sie zur Aktivierung der Funktion. Das Symbol L wird 4 Sekunden lang angezeigt.
Die Uhr läuft weiter.
Berühren Sie zur Deaktivierung der Funktion. Die zuvor ausgewählte Kochstufe wird eingestellt.
Diese Funktion wird deaktiviert, sobald das Gerät ausgeschaltet wird.

Kindersicherung

Diese Funktion verhindert eine versehentliche Bedienung des Geräts.

Aktivieren der Kindersicherung:

- Schalten Sie das Gerät mit ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein.**
- Berühren Sie 4 Sekunden lang. Das Symbol L leuchtet.

- Schalten Sie das Gerät mit ⓘ aus.

Deaktivieren der Kindersicherung

- Schalten Sie das Gerät mit ⓘ ein. **Stellen Sie keine Kochstufe ein**. Berühren Sie 4 Sekunden lang. Das Symbol leuchtet.
- Schalten Sie das Gerät mit ⓘ aus.

Deaktivieren der Kindersicherung für einen einzelnen Kochvorgang

- Schalten Sie das Gerät mit ⓘ ein. Das Symbol leuchtet.
- Berühren Sie 4 Sekunden lang. **Stellen Sie die Kochstufe innerhalb von 10 Sekunden ein.** Das Gerät kann jetzt benutzt werden.
- Nachdem das Gerät mit ⓘ ausgeschaltet wurde, ist die Kindersicherung wieder aktiv.

OffSound Control (Aktivierung und Deaktivierung des Signaltons)

Deaktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⓘ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie 3 Sekunden lang. leuchtet und der Signalton ist aktiviert. Berühren Sie +, leuchtet auf, der Signalton ist deaktiviert.
Haben Sie den Signalton deaktiviert, ertönt er nur in folgenden Fällen:

- Bei der Berührung von ⓘ
- Bei Ablauf des Kurzzeitweckers
- Bei Ablauf des Kurzzeitmessers
- Wenn das Bedienfeld bedeckt ist.

Aktivieren des Signaltons

Schalten Sie das Gerät aus.
Berühren Sie ⓘ 3 Sekunden lang. Die Anzeigen leuchten auf und erlöschen. Berühren Sie 3 Sekunden lang. leuchtet , da der Signalton deaktiviert ist. Berühren Sie +, leuchtet. Der Signalton ist aktiviert.

PRAKTISCHE TIPPS UND HINWEISE



Benutzen Sie für die Induktionskochzonen nur geeignetes Kochgeschirr.

Kochgeschirr für Induktionskochzonen



Das Kochgeschirr wird bei Induktionskochzonen durch ein starkes Magnetfeld sehr schnell erhitzt.

Kochgeschirrmaterial

- **Geeignet:** Gusseisen, Stahl, emaillierter Stahl, Edelstahl, ein mehrlagiger Topfboden (wenn vom Hersteller als geeignet markiert).
- **Nicht geeignet:** Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan.

Kochgeschirr ist für ein Induktionskochfeld geeignet, wenn...

- ... Eine geringe Wassermenge kocht sehr schnell auf einer Kochzone, die auf die höchste Stufe geschaltet ist.
- ... ein Magnet vom Geschirrboden angezogen wird.



Der **Kochgeschirrboden** sollte so dick und eben wie möglich sein.
Abmessungen des Kochgeschirrs: Induktionskochzonen passen sich bis zu einem gewissen Grad automatisch an die Größe des Geschirrbodens an.

Betriebsgeräusche

Es gibt verschiedene Betriebsgeräusche.

- Prasseln: Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Pfeifen: Sie haben eine oder mehrere Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet und das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien (Sandwichkonstruktion).
- Summen: Sie haben Kochzonen auf eine hohe Stufe geschaltet.
- Klicken: Bei elektronischen Schaltvorgängen.
- Zischen, Surren: Das Gebläse läuft.

Die beschriebenen Geräusche sind normal und weisen nicht auf einen Defekt hin.

Energie sparendes Kochen



- Decken Sie Kochgeschirr, wenn möglich, mit einem Deckel ab.
- Setzen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten der Kochzone auf.

Öko Timer (Öko-Timer)



Um Energie zu sparen, schaltet sich die Kochzonenheizung vor dem Signal des Kurzzeitmessers ab. Die Abschaltzeit hängt von der eingestellten Kochstufe und der Gardauer ab.

Anwendungsbeispiele zum Kochen

Die Angaben in der folgenden Tabelle sind Richtwerte.

Kochstufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
⌴ 1	Warmhalten von gegarten Speisen	nach Bedarf	Legen Sie einen Deckel auf das Kochgeschirr.
1-3	Sauce Hollandaise; zerlassen: Butter, Schokolade, Gelatine	5-25 Min.	Gelegentlich umrühren.
1-3	Stocken: Luftiges Omelette, gebackene Eier	10-40 Min.	Mit Deckel garen.
3-5	Köcheln von Reis und Milchgerichten, Erhitzen von Fertiggerichten	25-50 Min.	Mindestens doppelte Menge Flüssigkeit zum Reis geben, Milchgerichte zwischendurch umrühren.
5-7	Dünsten von Gemüse, Fisch, Fleisch	20-45 Min.	Einige Esslöffel Flüssigkeit hinzugeben.

Koch-stufe	Verwendung:	Dauer	Tipps
7-9	Dampfgaren von Kartoffeln	20-60 Min.	Max. ¼ l Wasser für 750 g Kartoffeln verwenden.
7-9	Kochen größerer Speisemengen, Eintopfgerichte und Suppen	60-150 Min.	Bis zu 3 l Flüssigkeit plus Zutaten.
9-12	Bei geringer Hitze anbraten: Schnitzel, Cordon bleu, Koteletts, Frikadellen, Bratwürste, Leber, Mehlschwitze, Eier, Pfannkuchen, Donuts	nach Bedarf	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
12-13	Bei starker Hitze anbraten: Rösti, Lendenstücke, Steaks	5-15 Mi n	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
14	Aufkochen großer Mengen Wasser, Nudeln kochen, Anbraten von Fleisch (Gulasch, Schmorbraten), Frittieren von Pommes frites.		

Die Power-Funktion ist ideal für das Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen.

Informationen zu Acrylamiden

Wichtig! Nach neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen kann die Bräunung von Lebensmitteln, speziell bei stärkehaltigen Produkten, eine gesundheitliche Gefährdung durch Acrylamid verursachen. Daher empfehlen wir, bei möglichst niedrigen Temperaturen zu garen und die Speisen nicht zu stark zu bräunen.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
Achten Sie immer darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs sauber ist.



WARNUNG!
Scharfe Objekte und Scheuermittel können das Gerät beschädigen.
Aus Sicherheitsgründen darf das Gerät **nicht** mit einem Dampfstrahl- oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.



Kratzer oder dunkle Flecken in der Glaskeramik beeinträchtigen die Funktionsfähigkeit des Geräts nicht.

So entfernen Sie Verschmutzungen:

1. – **Sofort entfernen:** geschmolzener Kunststoff, Plastikfolie sowie zuckerhaltige Lebensmittel. Andernfalls können die Verschmutzungen das Gerät beschädigen. Verwenden Sie einen speziellen Reinigungsschaber für Glas. Den Reinigungsschaber schräg zur Glasfläche ansetzen und über die Oberfläche bewegen.
   – **Zu entfernen, wenn das Gerät ausreichend abgekühlt ist:** Kalk- und Wasserablagerungen, Fettflecken, glänzende metallische Verfärbungen. Verwenden Sie hierfür einen speziellen Reiniger für Glaskeramik oder Edelstahl.
2. Reinigen Sie das Gerät mit einem feuchten Tuch und etwas Spülmittel.
3. Am Ende **das Gerät mit einem trockenen Tuch abreiben.**

WAS TUN, WENN ...

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
Das Gerät kann nicht eingeschaltet oder bedient werden.	• Schalten Sie das Gerät erneut ein und stellen Sie innerhalb von 10 Sekunden die Kochstufe ein. • Zwei oder mehr Sensorfelder wurden gleichzeitig berührt. Berühren Sie nur ein einzelnes Sensorfeld. • Die Kindersicherung, die Tastenverriegelung oder Stop+Go ist in Betrieb. Siehe Abschnitt „Gebrauchsanleitung“. • Wasser- oder Fettspritzer befinden sich auf dem Bedienfeld. Wischen Sie das Bedienfeld ab.
Es ist ein Signalton zu hören und das Gerät wird ausgeschaltet. Wird das Gerät ausgeschaltet, ist ein Signalton zu hören.	Mindestens ein Sensorfeld wurde bedeckt. Entfernen Sie den Gegenstand von den Sensorfeldern.
Das Gerät wird ausgeschaltet.	Sie haben etwas auf Ⓘ gestellt. Entfernen Sie den Gegenstand vom Sensorfeld.
Die Restwärmeanzeige leuchtet nicht.	Die Kochzone ist nicht heiß, da sie nur kurze Zeit in Betrieb war. Sollte die Kochzone eigentlich heiß sein, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Ankochautomatik startet nicht.	• In der Kochzone ist noch Restwärme vorhanden. Lassen Sie die Kochzone abkühlen. • Die höchste Kochstufe ist eingestellt. Die höchste Kochstufe hat die gleiche Leistung wie die Ankochautomatik.
Die Kochstufe schaltet zwischen zwei Kochstufen um.	Die Power-Management-Funktion ist eingeschaltet. Siehe den Abschnitt „Power-Management“.
Die Sensorfelder werden heiß.	Das Kochgeschirr ist zu groß, oder Sie haben es zu nahe an die Bedienelemente gestellt. Stellen Sie großes Kochgeschirr nötigenfalls auf die hinteren Kochzonen.
Es ertönt kein Signalton, wenn Sie die Sensorfelder des Bedienfelds berühren.	Der Signalton ist ausgeschaltet. Schalten Sie den Signalton ein (siehe „Einschalten des Signaltons“).
[-] leuchtet auf.	Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein.
[F] leuchtet auf.	• Es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone. Stellen Sie Kochgeschirr auf die Kochzone. • Ungeeignetes Kochgeschirr. Verwenden Sie geeignetes Kochgeschirr. • Der Durchmesser des Kochgeschirrbodens ist für die Kochzone zu klein. Benutzen Sie eine kleinere Kochzone.

Problem	Mögliche Ursache und Abhilfe
E und eine Zahl leuchten auf.	Im Gerät ist ein Fehler aufgetreten. Trennen Sie das Gerät eine Zeit lang vom Stromnetz. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten der Hausinstallation aus. Schalten Sie die Sicherung wieder ein. Wenn E erneut aufleuchtet, benachrichtigen Sie den Kundendienst.
E4 leuchtet auf.	Es ist ein Fehler aufgetreten, weil ein Kochgeschirr leer gekocht ist oder ungeeignetes Kochgeschirr benutzt wurde. Der Überhitzungsschutz der eingeschalteten Kochzone hat ausgelöst. Die Abschaltautomatik hat ausgelöst. Schalten Sie das Gerät aus. Entfernen Sie das heiße Kochgeschirr. Schalten Sie nach ca. 30 Sekunden die Kochzone wieder ein. E4 sollte erlöschen, die Restwärmeanzeige kann jedoch noch leuchten. Lassen Sie das Kochgeschirr abkühlen und überprüfen Sie es anhand der Angaben im Abschnitt „Kochgeschirr für Induktionskochzonen".

Wenn Sie das Problem mit der oben angegebenen Abhilfemaßnahme nicht beheben können, wenden Sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder den Kundendienst. Geben Sie dabei die Daten auf dem Typenschild, den dreistelligen Buchstaben-Code für die Glaskeramik (befindet sich in der Ecke der Glasfläche) und die angezeigte Fehlermeldung an.
Vergewissern Sie sich, dass Sie das Gerät korrekt bedient haben. Wenn Sie das Gerät falsch bedient haben, fällt auch während der Garantiezeit für den Besuch eines Kundendiensttechnikers oder Händlers eine Gebühr an. Die Anweisungen zum Kundendienst und die Garantiebedingungen finden Sie im Garantieheft.

UMWELTTIPPS

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.



Wohin mit den Altgeräten?
Überall dort wo neue Geräte verkauft werden oder Abgabe bei den offiziellen SENS-Sammelstellen oder offiziellen SENS-Recyclern.
Die Liste der offiziellen SENS-Sammelstellen findet sich unter www.sens.ch.

Verpackungsmaterial



Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Kunststoffteile sind mit internationalen Abkürzungen wie z. B. >PE<, >PS< usw. gekennzeichnet. Entsorgen Sie das Verpackungsmaterial bei den kommunalen Entsorgungsstellen in den dafür vorgesehenen Behältern.

POUR DES RÉSULTATS PARFAITS

Merci d'avoir choisi ce produit AEG. Nous l'avons conçu pour qu'il vous offre des performances irréprochables pour longtemps, en intégrant des technologies innovantes qui vous simplifient la vie grâce à des caractéristiques que vous ne trouverez pas forcément sur des appareils ordinaires. Veuillez prendre quelques instants pour lire cette notice afin d'utiliser au mieux votre appareil.

ACCESSOIRES ET CONSOMMABLES

Dans la boutique en ligne d'AEG, vous trouverez tout ce qu'il vous faut pour que vos appareils AEG fonctionnent parfaitement. Sans oublier une vaste gamme d'accessoires conçus et fabriqués selon les critères de qualité les plus élevés qui soient, des articles de cuisine spécialisés aux range-couverts, des porte-bouteilles aux sacs à linge délicats...



Visitez la boutique en ligne sur
www.aeg.com/shop

SOMMAIRE

Les symboles suivants sont utilisés dans ce manuel:



Informations importantes pour votre sécurité et pour éviter d'abîmer l'appareil.



Informations générales et conseils



Informations écologiques

Sous réserve de modifications.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ



Pour votre sécurité et pour garantir une utilisation correcte de l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation, ainsi que ses conseils et avertissements, avant d'installer et d'utiliser l'appareil pour la première fois. Conservez cette notice d'utilisation avec l'appareil, même si vous veniez à le déplacer ou à le vendre. Pour éviter toute erreur ou accident, veillez à ce que toute personne qui utilise l'appareil connaisse bien son fonctionnement et ses options de sécurité.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables



AVERTISSEMENT
Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des enfants ou des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales, ou le manque d'expérience et de connaissance les empêchent d'utiliser l'appareil sans risque lorsqu'ils sont sans surveillance ou en l'absence d'instruction d'une personne responsable qui puisse leur assurer une utilisation de l'appareil sans danger.

- Ne laissez jamais les emballages à la portée des enfants. Risque d'asphyxie ou de blessure !
- Éloignez les enfants de l'appareil pendant et après son fonctionnement, jusqu'à ce que l'appareil ait refroidi.



AVERTISSEMENT
Activez la sécurité enfants pour empêcher les enfants ou animaux de compagnie d'activer accidentellement l'appareil.

Sécurité d'utilisation

- Retirez tous les emballages, les étiquettes (sauf la plaque signalétique) et les films protecteurs de l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.
- Mettez à l'arrêt les zones de cuisson après chaque utilisation.
- Risque de brûlures ! Ne posez pas d'objets métalliques, comme par exemple des couverts ou des couvercles de casseroles sur le plan de cuisson. Ils risqueraient de chauffer.
- Les utilisateurs porteurs d'un pacemaker doivent se tenir à une distance d'au moins 30 cm (au niveau du buste) des zones de cuisson à induction activées.



AVERTISSEMENT
Risque d'incendie ! Les graisses surchauffées s'enflamment facilement.

Utilisation

- Surveillez toujours l'appareil pendant son fonctionnement.
- Cet appareil est destiné à un usage domestique normal.
- N'utilisez pas l'appareil comme plan de travail ou support.
- Ne posez pas ou ne stockez pas de liquides ou des matériaux inflammables, des objets susceptibles de fondre (plastique, aluminium) sur ou à proximité de l'appareil.

- Faites attention si vous branchez d'autres appareils électriques à des prises situées à proximité de la table de cuisson. Contrôlez que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec les surfaces brûlantes de l'appareil ou les récipients brûlants. Contrôlez que les câbles ne soient pas enchevêtrés.

Pour éviter d'endommager l'appareil.

- Évitez de laisser tomber des objets ou des récipients sur la surface vitrocéramique au risque d'endommager la table de cuisson.
- Les récipients en fonte ou les récipients dont le fond est endommagé et rugueux risquent de rayer la table de cuisson. Ne les déplacez pas sur la surface.
- Ne laissez pas le contenu des récipients s'évaporer en totalité au risque d'endommager les récipients, ainsi que la surface vitrocéramique.
- Ne faites jamais fonctionner les zones de cuisson avec des plats de cuisson vides ou sans aucun récipient.
- Ne placez jamais d'aluminium sur l'appareil.
- Veillez à ce que l'espace de circulation d'air de 5 mm entre le plan de travail et l'avant de l'appareil situé au dessous reste dégagé.



AVERTISSEMENT
Si votre table de cuisson est endommagée (éclat, fêlure,...), débranchez votre appareil pour éviter tout risque d'électrocution.

INSTRUCTIONS D'INSTALLATION



Avant l'installation, notez le numéro de série (Ser. Nr.) figurant sur la plaque signalétique.**La plaque signalétique de l'appareil se trouve sur son boîtier inférieur.**

Modell KFA58DIM		Prod.Nr. 949 595 207 00	
Typ 58 GAD C8 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4	
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW	
AEG			

Les consignes de sécurité



AVERTISSEMENT
Lisez-les attentivement !

- Vérifiez si l'appareil n'a pas été endommagé pendant le transport. Ne branchez pas un appareil endommagé. En cas de nécessité, contactez votre magasin vendeur.
- Les opérations d'installation, de branchement et de réparation sont du ressort exclusif d'un professionnel qualifié et selon les normes et règles en vigueur. Utilisez exclusivement des pièces d'origine.
- Les appareils encastrables ne peuvent être mis en fonctionnement qu'après avoir été installés dans des meubles et sur des plans de travail homologués et adaptés.
- Ne modifiez pas les caractéristiques ou cet appareil. Risque de blessure corporelle et de dommage matériel.

- Respectez la législation, la réglementation, les directives et les normes en vigueur dans le pays où est installé l'appareil (réglementations de sécurité sur le recyclage, consignes de sécurité électrique et/ou gaz,...)!
- Respectez l'espacement minimal requis par rapport aux autres appareils !
- La protection contre les contacts accidentels doit être assurée par le montage, par exemple les tiroirs doivent être installés uniquement avec un plancher de protection directement sous l'appareil.
- Pour les protéger de l'humidité, mettez du mastic (joint) adapté sur les surfaces de découpe du plan de travail.
- Scellez l'appareil jusqu'au plan de travail avec un bon joint d'étanchéité en ne laissant aucun espace !
- Protégez la partie inférieure de l'appareil de la vapeur et de l'humidité émanant, par exemple, d'un lave-vaisselle ou d'un four !
- N'installez pas l'appareil à proximité d'une porte ou sous une fenêtre ! Sinon, les récipients chauds sur la table de cuisson pourraient se renverser à l'ouverture de celles-ci.

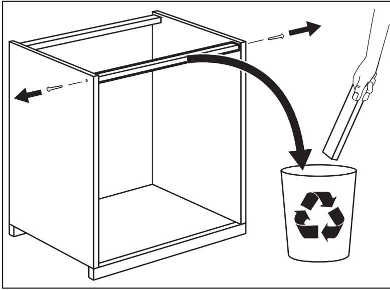


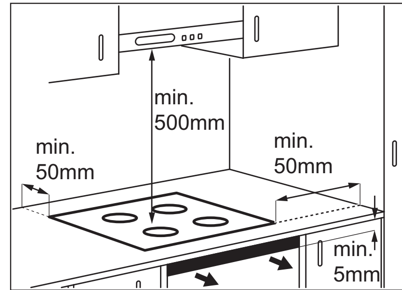
AVERTISSEMENT
Risque de dommages dûs au courant électrique. Respectez soigneusement les instructions pour le raccordement électrique.

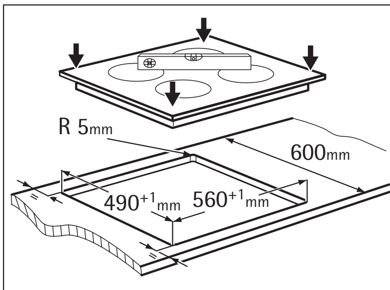
- La borne d'alimentation est sous tension.
- Mettez la borne d'alimentation hors tension.
- Installez l'appareil correctement de manière à le protéger contre tout choc électrique.
- Des connexions desserrées ou incorrectes peuvent être à l'origine d'une surchauffe des bornes.
- Le raccordement électrique ne doit être effectué que par un électricien qualifié.
- Poser un serre-câble anti-traction sur le câble.
- En cas de raccordement monophasé ou biphasé, utilisez impérativement le câble d'alimentation approprié de type H05BB-F Tmax 90°C (ou plus).
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un câble spécial (type H05BB-F Tmax 90 °C ou de calibre supérieur). Contactez votre service après-vente.

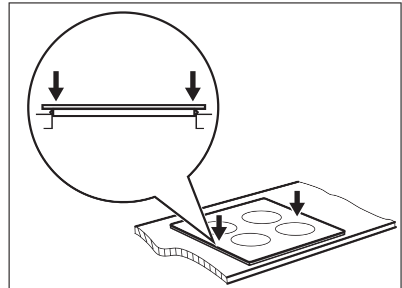
Dans le cas d'une installation fixe, le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur à coupure omnipolaire ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
Les dispositifs d'isolement comprennent : des coupe-circuits, des fusibles (les fusibles à visser doivent être retirés du support), un disjoncteur différentiel et des contacteurs.

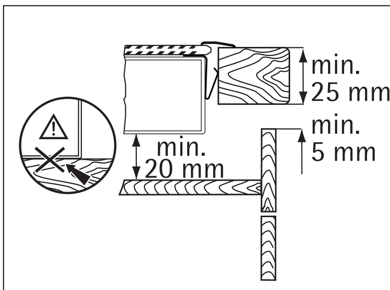
Montage

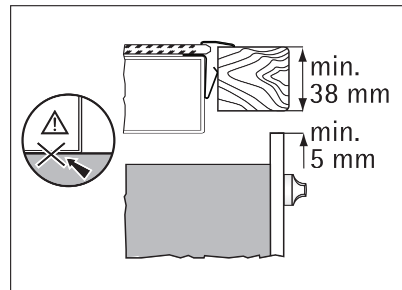



min.
500mm
min.
50mm
min.
50mm
min.
5mm

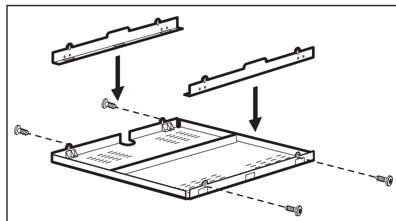

R 5mm
600mm
490+1mm
560+1mm




min.
25 mm
min.
5 mm
min.
20 mm

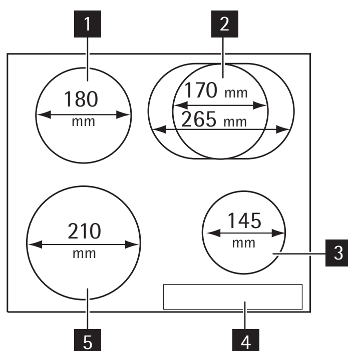

min.
38 mm
min.
5 mm

Si vous utilisez une enceinte de protection (accessoire en option[2]), l'espace de circulation d'air de 5 mm et le fond de protection installé directement sous l'appareil ne sont plus nécessaires.
Vous ne pouvez pas utiliser le boîtier de protection si vous installez l'appareil au-dessus d'un four.



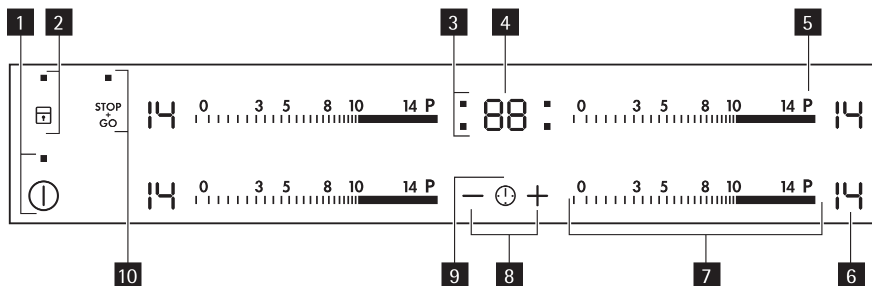
DESCRIPTION DE L'APPAREIL

Vue d'ensemble



1 Zone de cuisson à induction 1800 W, avec fonction Booster 2800 W (diamètre minimal du récipient = 145 mm).
2 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3200 W (diamètre minimal du récipient = 145 mm).
3 Zone de cuisson à induction 1400 W, avec fonction Booster 2500 W (diamètre minimal du récipient = 125 mm).
4 Bandeau de commande
5 Zone de cuisson à induction 2300 W, avec fonction Booster 3700 W (diamètre minimal du récipient = 180 mm).

Description du bandeau de commande



2) L'enceinte de protection n'est pas disponible dans tous les pays. Veuillez contacter votre revendeur local.

Les touches sensitives permettent de commander l'appareil. Les voyants et des signaux sonores indiquent les fonctions activées.

	touche sensitive	fonction
1	⏻	Active ou désactive l'appareil.
2	🔒	Verrouille/déverrouille le bandeau de commande
3	Voyants de minuteur des zones de cuisson	Indique la zone pour laquelle vous avez réglé le temps de cuisson.
4	l'affichage du minuteur	Indique la durée en minutes.
5	P	Active la fonction Booster.
6	un affichage du niveau de cuisson	Affiche le niveau de cuisson.
7	une barre de commande	Réglage du niveau de cuisson.
8	+ / −	Augmente ou diminue la durée.
9	⏲	Sélectionne une zone de cuisson.
10	STOP + GO	Active et désactive STOP+GO

Indicateurs du niveau de cuisson

Indicateur	Description
0	La zone de cuisson est désactivée.
1 - 14	La zone de cuisson est en fonctionnement.
u	La fonction STOP + GO est activée.
A	La fonction Démarrage automatique de la cuisson fonctionne.
P	La fonction Booster est activée.
E + chiffre	Il y a une anomalie.
≡ / = / _	OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle) : continuer la cuisson / maintien au chaud / chaleur résiduelle
L	La sécurité enfants/fonction de verrouillage est activée.
F	Ustensile de cuisine inadapté ou trop petit ou absence d'ustensile sur la zone de cuisson.
-	La fonction Arrêt automatique de la cuisson fonctionne.

OptiHeat Control (étape 3 Voyant de chaleur résiduelle)



AVERTISSEMENT

≡ \ = \ _ La chaleur résiduelle peut être source de brûlures !

OptiHeat Control indique le niveau de chaleur résiduelle. Les zones de cuisson à induction génèrent la chaleur nécessaire directement sur le fond des plats de cuisson. La table vitro-céramique est chaude à cause de la chaleur des récipients.

NOTICE D'UTILISATION

Activation et désactivation

Appuyez sur ⓘ pendant 1 seconde pour activer ou désactiver l'appareil.

Mise à l'arrêt automatique

La table de cuisson est automatiquement mise à l'arrêt si :

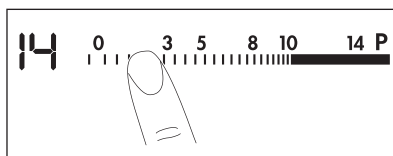
- Toutes les zones de cuisson sont désactivées.
- Vous ne réglez pas le niveau de cuisson après avoir activé la table.
- Vous renversez quelque chose ou placez un objet sur le bandeau de commandes pendant plus de 10 secondes (casserole, chiffon, etc.). Un signal sonore retentit pendant un court instant, et la table de cuisson se désactive. Enlevez l'objet ou nettoyez le bandeau de commande.
- La table de cuisson surchauffe (par ex. une casserole brûle sur le feu). Laissez refroidir la zone de cuisson avant de la réutiliser.
- Vous utilisez des plats de cuisson déconseillés. Le symbole F s'allume et, 2 minutes après, la zone de cuisson est automatiquement désactivée.
- La zone de cuisson n'est pas désactivée ou le niveau de cuisson n'est pas modifié. Après un certain temps, - s'affiche et la table de cuisson se désactive. Voir tableau.

Temporisation de l'arrêt automatique

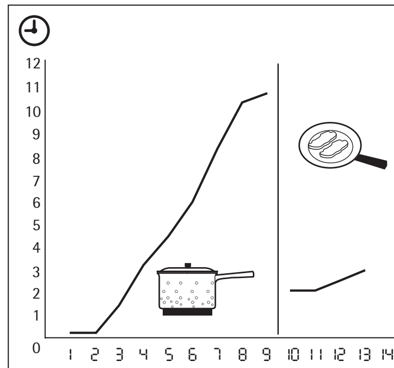
Niveau de cuisson	u 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
La zone de cuisson se désactive après..	6 heures	5 heures	4 heures	1,5 heures

Niveau de cuisson

Appuyez, sur le bandeau de commande, sur le niveau de cuisson souhaité. Modifiez-le au besoin en appuyant sur une autre position, à droite ou à gauche. Ne relâchez pas la pression tant que le niveau de cuisson souhaité n'est pas atteint. L'affichage indique le niveau de cuisson.



Démarrage automatique



On peut obtenir plus rapidement la température de chauffe choisie en activant la fonction de démarrage automatique. Cette fonction active la température la plus élevée pendant un certain temps (voir l'illustration) puis redescend à la température sélectionnée.
Activation de la fonction pour une zone de cuisson :

1. Appuyez sur P (P s'affiche).
2. Appuyez immédiatement sur le niveau de cuisson souhaité. Après 3 secondes, A s'affiche.

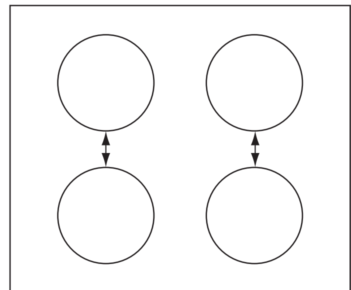
Pour désactiver cette fonction, modifiez le niveau de cuisson.

Fonction Booster

La fonction Booster vous permet d'augmenter la puissance des zones de cuisson à induction. La fonction Booster est activée pendant une durée maximale de 10 minutes. Après cela, la zone de cuisson permute ensuite automatiquement sur le niveau de cuisson maximum. Pour activer cette fonction, appuyez sur P , P s'affiche. Pour la désactiver, appuyez sur un niveau de cuisson 1 - 14 quelconque.

Gestion du niveau de puissance

Le dispositif de gestion de la puissance répartit la puissance disponible entre deux zones de cuisson qui sont couplées pour former une paire (voir l'illustration). La fonction Booster augmente la puissance au niveau maximum pour l'une des zones de cuisson de la paire. Cela diminue automatiquement la puissance pour la seconde zone de cuisson à un niveau inférieur. L'affichage de la zone de puissance réduite alterne d'un niveau à l'autre.



Minuteur

Minuteur (Décompte du temps)

Utilisez le minuteur pour régler la durée de fonctionnement de la zone de cuisson pour cette cuisson uniquement.

Réglez le minuteur après la sélection de la zone de cuisson.
Le niveau de cuisson peut être défini avant ou après le réglage du minuteur.

- **Pour choisir la zone de cuisson :** appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'affiche.
- **Pour activer le minuteur en fonction Décompte du temps :** appuyez sur + du minuteur pour régler la durée (00 - 99 minutes). Lorsque le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter plus lentement, le décompte a commencé.
- **Vérification du temps restant :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Le voyant de la zone de cuisson clignote rapidement. L'écran indique le temps restant.
- **Pour modifier le minuteur :** choisissez la zone de cuisson à l'aide de . Appuyez sur + ou — .
- **Pour désactiver le minuteur :** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche . Appuyez sur — . Le décompte du temps restant s'effectue jusqu'à 00 . Le voyant de la zone de cuisson s'éteint. Pour désactiver, vous pouvez aussi appuyer sur + et — en même temps.

Lorsque le décompte du temps est terminé, le signal sonore retentit et 00 clignote. La zone de cuisson se met à l'arrêt.

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur

CountUp Timer (minuteur progressif)

Utiliser la fonction CountUp Timer pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.

- **Pour choisir la zone de cuisson (si plusieurs zones de cuisson sont en cours de fonctionnement) :** appuyez plusieurs fois sur jusqu'à ce que l'indicateur correspondant s'affiche.
- **Pour activer la fonction CountUp Timer :** appuyez sur la touche — du minuteur jusqu'à ce que uP s'allume. Lorsque le voyant de la zone de cuisson clignote lentement, le minuteur démarre. L'écran affiche, en alternance, uP et le nombre de minutes écoulées.
- **Pour vérifier la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.** sélectionnez la zone de cuisson à l'aide de la touche . Le voyant de la zone de cuisson commence à clignoter rapidement. L'affichage indique la durée de fonctionnement de la zone de cuisson sélectionnée.
- **Pour désactiver le CountUp Timer :** sélectionnez la zone de cuisson avec et appuyez sur + ou — pour désactiver le minuteur. Le voyant de la zone de cuisson s'éteint.

Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme **Minuterie** lorsque les zones de cuisson ne sont pas en fonctionnement. Appuyez sur . Appuyez sur la touche + ou — du minuteur pour régler la durée. Lorsque le décompte du temps est terminé, le signal sonore retentit et 00 clignote.

- **Pour arrêter le signal sonore :** appuyez sur

STOP+GO

La fonction STOP+GO permet de basculer simultanément toutes les zones de cuisson actives en position de maintien au chaud ( ).
Il n'est désormais plus possible de modifier le niveau de cuisson en cours STOP+GO .

La fonction STOP+GO n'interrompt pas le minuteur.

- **Pour activer** cette fonction, appuyez sur STOP+GO. Le symbole u s'allume.
- **Pour désactiver** cette fonction, appuyez sur STOP+GO. Le niveau de cuisson précédent s'allume.

Verrouillage

Pendant l'utilisation des zones de cuisson, vous pouvez verrouiller le bandeau de commande, à l'exception de la touche . Ceci empêchera une modification involontaire du niveau de cuisson.
Réglez tout d'abord le niveau de cuisson.
Pour démarrer cette fonction, appuyez sur . Le symbole L s'allume pendant 4 secondes. Le minuteur reste allumé.
Pour mettre à l'arrêt cette fonction, appuyez sur . Le niveau de cuisson précédent s'allume.
Lorsque vous mettez l'appareil à l'arrêt, vous désactivez également cette fonction.

Sécurité enfants

Ce dispositif permet d'éviter une utilisation involontaire de l'appareil.

Pour activer le dispositif de sécurité enfants :

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.**
- Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole L s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants

- Activez l'appareil avec . **Ne sélectionnez aucun niveau de cuisson.** Appuyez sur pendant 4 secondes. Le symbole 0 s'allume.
- Désactivez l'appareil avec .

Pour désactiver le dispositif de sécurité enfants pour une seule session de cuisson

- Activez l'appareil avec . Le symbole L s'allume.
- Appuyez sur pendant 4 secondes. **Réglez le niveau de cuisson dans les 10 secondes qui suivent** Vous pouvez utiliser l'appareil.
- Lorsque vous désactivez l'appareil avec , la sécurité enfants est à nouveau activée.

OffSound Control (Désactivation et activation des signaux sonores)

Désactivation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur pendant 3 secondes. b0 s'allume, le signal sonore est activé. Appuyez sur +, b1 s'allume, le signal sonore est désactivé.
Lorsque cette fonction est activée, l'appareil émet des signaux sonores uniquement dans les circonstances suivantes :

- quand vous appuyez sur
- quand le minuteur arrive en fin de course
- quand le décompte se termine
- quand vous posez un objet sur le bandeau de commande.

Activation des signaux sonores

Mettez l'appareil à l'arrêt.
Appuyez sur pendant 3 secondes. Tous les indicateurs s'allument et s'éteignent. Appuyez sur pendant 3 secondes. s'allume, le signal sonore est désactivé. Appuyez sur , s'allume. Les signaux sonores sont activés.

CONSEILS UTILES



Utilisez des récipients adaptés aux zones de cuisson à induction.

Récipients de cuisson compatibles avec les zones de cuisson à induction



Sur les zones de cuisson, un champ électro-magnétique puissant chauffe les plats de cuisson très rapidement.

Matériaux des ustensiles de cuisson

- **adaptés :** fonte, acier, acier émaillé, acier inoxydable, fond multicouches (homologué par le fabricant),
- **inadaptés :** aluminium, cuivre, laiton, verre, céramique, porcelaine.

Les plats de cuisson conviennent pour l'induction si :

- ... une petite quantité d'eau contenue dans un récipient chauffe dans un bref laps de temps sur une zone de cuisson réglée sur le niveau de cuisson maximal.
- ... un aimant adhère au fond du plat de cuisson.



Le fond du récipient doit être aussi plat et épais que possible.
Dimensions du récipient : les zones de cuisson à induction s'adaptent automatiquement au diamètre du fond du récipient utilisé, jusqu'à une certaine limite.

Bruit pendant le fonctionnement

Si vous entendez :

- un craquement : le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- un bruit de sifflement : vous utilisez une ou plusieurs zones de cuisson avec des niveaux de cuisson élevés et le récipient est composé de différents matériaux (conception "sandwich").
- Un bourdonnement : vous utilisez des puissances élevées.
- Un cliquètement : des commutations électriques se produisent.
- Un sifflement, un bourdonnement : le ventilateur fonctionne.

Les bruits décrits sont normaux et ne constituent pas un dysfonctionnement.

Économie d'énergie



- Si possible, couvrez toujours les récipients de cuisson avec un couvercle pendant la cuisson.
- Déposez toujours le récipient sur la zone de cuisson avant de mettre celle-ci en fonctionnement.

Öko Timer (Minuteur Eco)



Pour réaliser des économies d'énergie, la zone de cuisson se désactive automatiquement avant le signal du minuteur. La différence de temps de fonctionnement dépend du réglage de la température et de la durée de cuisson.

Les exemples de cuisson

Les valeurs figurant dans le tableau suivant sont fournies à titre indicatif.

Niveau de cuisson	Utilisation :	Durée	Conseils
⊔ 1	Conserver les aliments cuits au chaud	au besoin	Placer un couvercle sur le plat de cuisson.
1-3	Sauce hollandaise ; faire fondre : beurre, chocolat, gélatine	5-25 min	Mélanger de temps en temps.
1-3	Solidifier : omelettes baveuses, œufs au plat	10-40 min	Couvrir pendant la cuisson.
3-5	Faire cuire à feu doux le riz et les plats à base de produits laitiers ; réchauffage des plats cuisinés	25-50 min	Ajouter au moins deux fois plus de liquide que de riz. Remuer car les aliments à base de lait se séparent durant la cuisson.
5-7	Faire cuire à la vapeur les légumes, le poisson, la viande	20-45 min	Verser quelques cuillerées de liquide.
7-9	Faire cuire des pommes de terre à la vapeur	20-60 min	Utilisez max. ¼ l d'eau pour 750 g de pommes de terre.
7-9	Cuire de grandes quantités d'aliments, ragoûts et soupes	60-150 min	Ajouter jusqu'à 3 l de liquide, plus les ingrédients.
9-12	Poêler à feu doux : escalopes, cordons bleus de veau, côtelettes, rissoles, saucisses, foie, roux, œufs, crêpes, beignets	au besoin	Retourner à mi-cuisson.
12-13	Poêler à feu vif des pommes de terre rissolées, côtelettes de filet, steaks	5-15 min	Retourner à mi-cuisson.
14	Faire bouillir de grandes quantités d'eau, cuire des pâtes, griller la viande (goulasch, bœuf braisé), cuisson des frites.		

La fonction Booster convient le mieux pour faire chauffer de grands volumes d'eau.

Informations sur l'acrylamide

Important Selon les connaissances scientifiques les plus récentes, faire brunir les aliments de manière intensive, en particulier les produits contenant de l'amidon, peut nuire à la santé à cause de l'acrylamide. C'est pourquoi nous vous recommandons de faire cuire les aliments à basse température et de ne pas trop les faire brunir.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
Utilisez toujours des récipients de cuisson dont le fond est propre.



AVERTISSEMENT
Les objets coupants et les produits de nettoyage abrasifs peuvent endommager l'appareil. Pour des raisons de sécurité, n'utilisez **jamais** d'appareil à vapeur ou à haute pression pour nettoyer la table de cuisson.



Les égratignures ou les taches sombres sur la vitrocéramique n'ont aucune influence sur le fonctionnement de l'appareil.

Pour enlever les salissures :

1. – **Retirez immédiatement :** plastique fondu, films plastiques et aliments contenant du sucre. Sinon, la saleté pourrait endommager l'appareil. Utilisez un racloir spécial pour la vitre. Tenez le racloir incliné sur la surface vitrée et faites glisser la lame du racloir pour enlever les salissures.
   – **Une fois que l'appareil a suffisamment refroidi, enlevez :** traces de calcaire et d'eau, projections de graisse, décolorations métalliques luisantes. Utilisez un agent de nettoyage pour vitrocéramique ou acier inoxydable.
2. Nettoyez l'appareil à l'aide d'un chiffon humide et d'un peu de détergent.
3. Et enfin, **essuyez l'appareil à l'aide d'un chiffon propre.**

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Problème	Cause et solution possibles
Vous ne pouvez pas allumer l'appareil ou le faire fonctionner.	• Allumez de nouveau l'appareil et réglez le niveau de cuisson sous 10 secondes. • Vous avez appuyé sur plusieurs touches sensitives en même temps. N'appuyez que sur une seule touche sensitive à la fois. • La fonction Sécurité enfants, Verrouillage ou Stop+Go est activée. Reportez-vous au chapitre « Notice d'utilisation ». • Il y a de l'eau ou des taches de graisse sur le bandeau de commande. Nettoyez le bandeau de commande.
Un signal sonore retentit et l'appareil s'éteint. Un signal sonore retentit lorsque l'appareil est éteint.	Vous avez posé quelque chose sur une ou plusieurs touches sensitives. Retirez l'objet des touches sensitives.

Problème	Cause et solution possibles
L'appareil s'éteint.	Vous avez posé quelque chose sur ⓘ. Retirez l'objet de la touche sensitive.
Le voyant de chaleur résiduelle ne s'allume pas.	La zone de cuisson n'est pas chaude parce qu'elle n'a fonctionné que peu de temps. Si la zone de cuisson devrait être très chaude, contactez votre service après-vente.
La fonction de démarrage automatique de la cuisson ne fonctionne pas.	• Une zone de cuisson est encore chaude (chaleur résiduelle). Laissez la zone de cuisson refroidir. • Le niveau de cuisson le plus élevé est réglé. Le niveau de cuisson le plus élevé est identique à la fonction de démarrage automatique de la cuisson.
Le niveau de cuisson change.	Le gestionnaire de puissance est activé. Reportez-vous à la section « Gestionnaire de puissance ».
Les touches sensitives sont chaudes.	Le récipient est trop grand ou vous l'avez placé trop près des commandes. Placez les récipients de grande taille sur les zones de cuisson arrière.
Aucun signal sonore ne se fait entendre lorsque vous appuyez sur les touches sensitives du bandeau.	Les signaux sonores sont désactivés. Activez les signaux sonores (reportez-vous au chapitre « Commande son »).
- s'allume	La fonction d'arrêt automatique est activée. Éteignez l'appareil puis allumez-le de nouveau.
F s'allume	• Aucun récipient ne se trouve sur la zone de cuisson. Placez un récipient sur la zone de cuisson. • Récipient inadapté. Utilisez un récipient adapté. • Le diamètre du fond du récipient est trop petit pour la zone de cuisson. Déplacez le récipient sur une zone de cuisson plus petite.
E et un chiffre s'affichent.	Une erreur s'est produite dans l'appareil. Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique pendant quelques minutes. Déconnectez le fusible de l'installation domestique. Rebranchez. Si E s'allume à nouveau, contactez votre service après-vente.
E4 s'allume	Une erreur s'est produite dans l'appareil, car un récipient chauffe à vide ou vous n'utilisez pas un récipient adapté. La protection anti-surchauffe de la zone de cuisson est activée. La fonction d'arrêt automatique est activée. Éteignez l'appareil. Enlevez le récipient chaud. Au bout d'environ 30 secondes, activez de nouveau la zone de cuisson. E4 devrait s'éteindre ; le voyant de chaleur résiduelle peut rester allumé. Laissez le récipient refroidir et vérifiez qu'il correspond aux spécifications de la zone de cuisson à induction dans la section « Récipients ».

Si les indications ci-dessus ne vous permettent pas de remédier au problème, veuillez vous adresser à votre revendeur ou au service après-vente. Veuillez lui fournir les informations figurant sur la plaque signalétique, la combinaison à 3 lettres et chiffres pour la vitrocéra-

mique (située dans un des coins de la table de cuisson) et le type de message d'erreur qui s'affiche.
Veillez à faire fonctionner l'appareil correctement. En cas d'erreur de manipulation de la part de l'utilisateur, le déplacement du technicien du service après-vente ou du magasin vendeur peut être facturé même en cours de garantie. Les instructions relatives au service après-vente et aux conditions de garantie figurent dans le livret de garantie.

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

Où aller avec les appareils usagés?
Partout où des appareils neufs sont vendus, mais aussi dans un centre de collecte ou une entreprise de récupération officiels SENS.
La liste des centres de collecte officiels SENS est disponible sous www.sens.ch.

Emballage



Tous les matériaux d'emballage sont écologiques et recyclables. Les composants en plastique sont identifiables grâce aux sigles : >PE<,>PS<, etc. Veuillez jeter les matériaux d'emballage dans le conteneur approprié du centre de collecte des déchets de votre commune.

PER RISULTATI PERFETTI

Grazie per aver scelto di acquistare questo prodotto AEG. Lo abbiamo creato per fornirvi prestazioni impeccabili per molti anni, grazie a tecnologie innovative che vi semplificheranno la vita - funzioni che non troverete sui normali elettrodomestici. Vi invitiamo di dedicare qualche minuto alla lettura per sapere come trarre il massimo dal vostro elettrodomestico.

ACCESSORI E PRODOTTI DI CONSUMO

All'interno del webshop AEG troverete tutto ciò che vi serve per fare in modo che i vostri elettrodomestici AEG siano sempre perfettamente puliti e funzionanti. Non mancano inoltre una vasta gamma di accessori studiati e realizzati conformemente agli elevati standard qualitativi che vi aspettate: pentole, scolaposate, portabottiglie e sacchi biancheria delicati...



Visitate il webshop su
www.aeg.com/shop

INDICE

In questo manuale sono riportati i seguenti simboli:



Informazioni importanti relative alla prevenzione dei rischi per la salute personale e dei danni alle apparecchiature.



Informazioni e consigli generali



Informazioni in materia di sicurezza ambientale

Con riserva di modifiche.



INFORMAZIONI PER LA SICUREZZA



Per la sicurezza dell'utente e per il buon funzionamento dell'apparecchiatura, è importante leggere attentamente il presente libretto di istruzioni prima dell'installazione e dell'uso. Conservare sempre queste istruzioni assieme all'apparecchiatura anche in caso di trasferimento o vendita dell'apparecchio stesso. Gli utenti devono conoscere perfettamente il funzionamento e i dispositivi di sicurezza dell'apparecchiatura.

Sicurezza dei bambini e delle persone fragili



AVVERTENZA!
Non permettere alle persone, compresi i bambini, con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte, o con mancanza di esperienza e conoscenza di utilizzare l'apparecchiatura, a meno che tale utilizzo non avvenga sotto la supervisione o la guida di una persona responsabile della loro sicurezza.

- Tenere i materiali di imballaggio al di fuori della portata dei bambini. Sussiste il rischio di soffocamento o lesioni.
- Tenere lontani i bambini dall'apparecchiatura durante e dopo il funzionamento, fino a quando l'apparecchio sia freddo.



AVVERTENZA!
Attivare la sicurezza bambini per evitare che bambini piccoli e animali domestici possano accendere accidentalmente l'apparecchiatura.

Sicurezza durante l'uso

- Prima di utilizzare l'apparecchiatura per la prima volta, rimuovere tutti i materiali di imballaggio, gli adesivi e le pellicole protettive.
- Spegnere le zone di cottura dopo ogni utilizzo.
- Pericolo di scottature! Non appoggiare oggetti metallici, ad esempio posate o coperchi, sulla superficie di cottura. Possono diventare roventi.
- Si raccomanda ai portatori di pacemaker di mantenere il busto a una distanza minima di 30 cm dalle zone di cottura a induzione accese.



AVVERTENZA!
Pericolo di incendio! I grassi e gli oli surriscaldati si infiammano molto rapidamente.

Uso corretto

- Controllare sempre l'apparecchiatura durante il funzionamento.
- Questa apparecchiatura è destinata solo all'uso domestico!
- Non utilizzare l'apparecchiatura come superficie di lavoro o conservazione.
- Sull'apparecchiatura o nelle immediate vicinanze non appoggiare né conservare liquidi infiammabili, materiali facilmente incendiabili (di plastica o alluminio).
- Fare attenzione quando si collega l'apparecchiatura alle prese vicine. Evitare che i collegamenti elettrici entrino in contatto con l'apparecchiatura e le stoviglie calde. Evitare che i collegamenti elettrici si aggroviglino.

Per evitare danni all'apparecchiatura.

- Il piano in vetro può essere danneggiato dalla caduta di oggetti o da urti con pentole.
- Lo spostamento di pentole in ghisa, in alluminio o con fondi danneggiati può graffiare il vetro. Per spostarli sollevarli dalla superficie.
- Non mettere in funzione le zone di cottura con pentole o stoviglie vuote. Le stoviglie e il piano potrebbero danneggiarsi.
- Non mettere in funzione le zone di cottura in assenza di pentole o con pentole vuote.
- Non appoggiare la pellicola di alluminio direttamente sull'apparecchiatura.
- Controllare che lo spazio di 5 mm per il ricircolo dell'aria tra il piano di lavoro e il mobile sottostante rimanga libero.



AVVERTENZA!
In caso di crepe sulla superficie, scollegare l'alimentazione elettrica per evitare scosse.

ISTRUZIONI DI INSTALLAZIONE



Prima dell'installazione, annotare il numero di serie (Num. ser.) dalla targhetta.**La targhetta del dispositivo si trova sulla parte inferiore del telaio.**

Modell KFA58DIM		Prod.Nr. 949 595 207 00
Typ 58 GAD C8 AU	220-240 V 50-60 Hz	Induction 7,4
Made in Germany	Ser.Nr.	7,4 kW
AEG		

Le avvertenze di sicurezza



AVVERTENZA!
È assolutamente necessario leggere le seguenti istruzioni!

- Controllare che l'apparecchiatura non abbia subito danni in fase di trasporto. Se danneggiata, non collegare l'apparecchiatura. In caso di necessità, rivolgersi al fornitore.
- L'installazione, gli allacciamenti e le riparazioni dell'apparecchiatura devono essere eseguiti esclusivamente da personale autorizzato. Utilizzare esclusivamente ricambi originali.
- Utilizzare apparecchiature da incasso solo dopo l'installazione in idonei piani di lavoro e mobili da incasso conformi alle norme.
- Non apportare modifiche alle specifiche o al prodotto. Vi è il rischio di ferirsi o danneggiare l'apparecchiatura.
- Rispettare rigorosamente le leggi, disposizioni, direttive e le norme vigenti nel paese d'impiego dell'apparecchiatura (norme di sicurezza, relativamente a riciclaggio, sicurezza elettrica, ecc.)!
- È necessario rispettare le distanze minime dagli altri apparecchi!
- Installare una protezione contro le scosse elettriche; ad esempio, montare i cassetti direttamente sotto l'apparecchiatura solo se dispongono di un fondo di protezione!
- Proteggere le superfici di taglio del piano di lavoro dall'umidità con un materiale di tenuta appropriato!
- Sigillare perfettamente lo spazio fra l'apparecchiatura e il piano di lavoro!

- Proteggere il lato inferiore dell'apparecchiatura dal vapore e dall'umidità che potrebbero provenire ad esempio da un forno o una lavastoviglie!
- Proteggere le superfici di taglio del piano di lavoro dall'umidità con un materiale di tenuta appropriato!

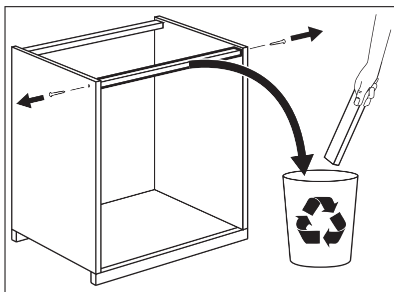


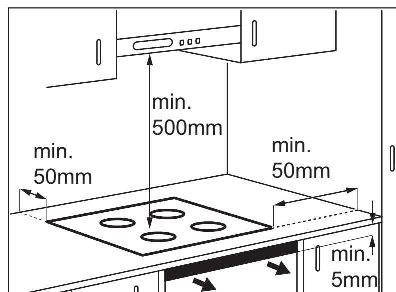
AVVERTENZA!
Rischio di lesioni a causa della corrente elettrica. Seguire attentamente le istruzioni per i collegamenti elettrici.

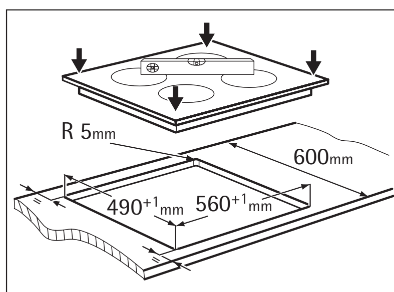
- Il morsetto di rete è alimentato con tensione elettrica.
- Togliere tensione al morsetto di rete.
- Eseguire una corretta installazione per garantire protezione contro le scosse.
- Connessioni allentate e non appropriate possono causare un surriscaldamento dei connettori.
- I collegamenti elettrici devono essere eseguiti esclusivamente da elettricisti qualificati.
- Sul cavo utilizzare un serracavo specifico.
- Per il collegamento a 1 o 2 fasi, utilizzare un cavo di allacciamento alla rete tipo H05BB-F Tmax 90°C (o superiore).
- Sostituire il cavo di allacciamento alla rete danneggiato con un cavo speciale (tipo H05BB-F Tmax 90°C o superiore). Contattare il centro di assistenza locale.

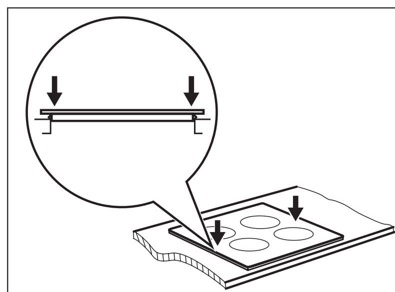
L'impianto elettrico dell'apparecchiatura deve prevedere un dispositivo che consenta di scollegare l'apparecchio dalla rete in modo onnipolare con un'apertura tra i contatti di almeno 3 mm.
È necessario disporre dei dispositivi adatti per isolare: interruttori automatici, fusibili (quelli a tappo devono essere rimossi dal portafusibile), sganciatori per correnti di guasto a terra e relè.

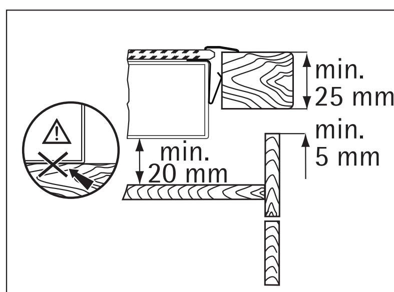
Montaggio

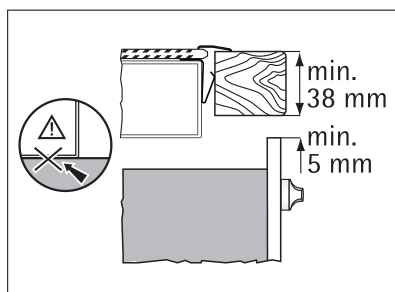




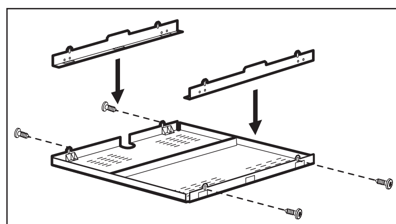








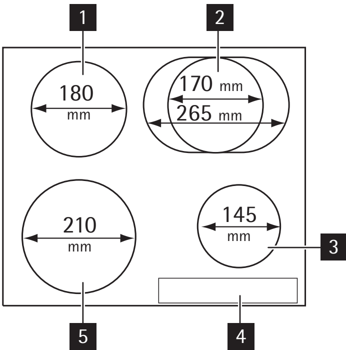
Nel caso in cui si stia utilizzando un protettore da sovratensioni (accessorio aggiuntivo)[3]), lo spazio di ventilazione anteriore di 5 mm e il pavimento protettivo appena sotto all'apparecchiatura non sono necessari.
Non è consentito utilizzare il protettore da sovratensioni qualora l'apparecchiatura venga installata sopra un forno.



3) Il protettore da sovratensioni accessorio potrebbe non essere disponibile in alcuni paesi. Contattare il proprio fornitore locale.

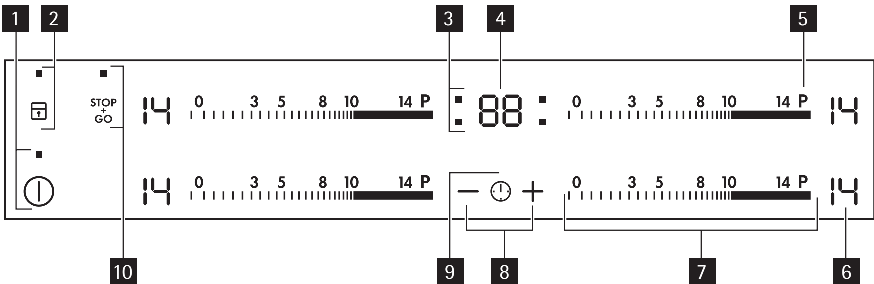
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

Panoramica



1 Zona di cottura a induzione 1800 W, con funzione Power 2800 W (diametro minimo pentola =145 mm).
2 Zona di cottura a induzione 2300 W, con funzione Power 3200 W (diametro minimo pentola =145 mm).
3 Zona di cottura a induzione 1400 W, con funzione Power 2500 W (diametro minimo pentola =125 mm).
4 Pannello dei comandi
5 Zona di cottura a induzione 2300 W, con funzione Power 3700 W (diametro minimo pentola =180 mm).

Disposizione del pannello dei comandi



Usare i tasti sensore per mettere in funzione il dispositivo. I display, gli indicatori e i suoni indicano quale funzione è attiva.

	tasto sensore	Funzione
1	ⓘ	Attiva e disattiva l'apparecchiatura.
2	🔒	Blocca/sblocca il pannello dei comandi.
3	Indicatore timer della zona di cottura	Indica per quale zona di cottura è impostato il tempo.
4	display timer	Indica il tempo in minuti.
5	P	Attiva la funzione Power.
6	Display del livello di potenza	Indica il livello di potenza.
7	barra dei comandi	Per impostare il livello di potenza.
8	+ / –	Aumenta o riduce il tempo.
9	⏱	Seleziona la zona di cottura

	tasto sensore	Funzione
10	STOP+GO	Attiva e disattiva STOP+GO

Display del livello di potenza

Display	Descrizione
0	La zona di cottura è disattivata.
1 - 14	La zona di cottura è in funzione.
u	La funzione STOP+GO è attiva.
A	Viene eseguita la funzione di riscaldamento automatico.
P	La funzione Power è attiva.
E + numero	È presente un malfunzionamento.
≡ / = / _	OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli) : proseguire la cottura / tenere in caldo / calore residuo.
L	Il blocco/sicurezza bambini è inserito.
F	Pentola non adeguata o troppo piccola; oppure manca la pentola sulla zona di cottura.
-	Viene eseguita la funzione di spegnimento automatico.

OptiHeat Control (indicatore di calore residuo su 3 livelli)



AVVERTENZA!
≡ \ = \ _ Il calore residuo può essere causa di ustioni!

OptiHeat Control indica il livello di calore residuo. Le zone di cottura a induzione generano il calore richiesto per la cottura direttamente sul fondo della pentola. Il piano in vetroceramica viene riscaldato dal calore della pentola.

ISTRUZIONI D'USO

Attivazione e disattivazione

Sfiorare ⓘ per 1 secondo per accendere o spegnere l'apparecchiatura.

Spegnimento automatico

La funzione spegne automaticamente il piano cottura se:

- tutte le zone di cottura sono disattivate.
- Non è stato impostato il livello di potenza dopo l'accensione dell'apparecchiatura.
- È stato versato o appoggiato un oggetto sul pannello dei comandi per più di 10 secondi (un tegame, uno straccio, ecc.). Il segnale acustico è attivo per un po' di tempo e l'apparecchiatura si spegne. Rimuovere l'oggetto o pulire il pannello dei comandi.
- L'apparecchiatura è surriscaldata (ad es. se si esaurisce l'acqua in ebollizione nella pentola). Prima di un nuovo utilizzo, la zona di cottura deve essere lasciata raffreddare.

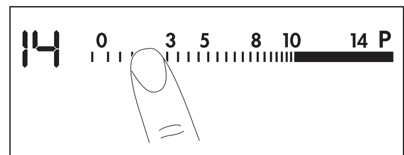
- Non sono state utilizzate pentole idonee. Il simbolo F si accende e la zona di cottura si spegne automaticamente dopo 2 minuti.
- Non è stata spenta una zona di cottura o non è stato modificato il livello di potenza. Dopo un tempo prestabilito, si accende - e l'apparecchiatura si spegne. Consultare la tabella.

Le ore dello spegnimento automatico

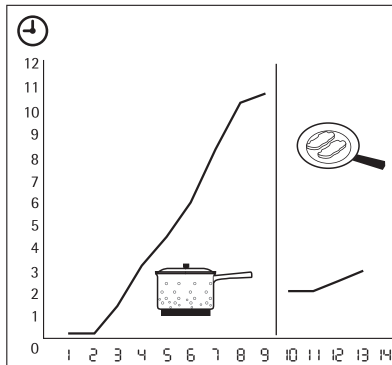
Livello di potenza	u 1 - 3	4 - 7	8 - 9	10 - 14
La zona di cottura è disattivata dopo	6 ore	5 ore	4 ore	1,5 ore

Livello di potenza

Sfiorare la barra dei comandi per impostare il livello di potenza desiderato. Eventualmente correggere verso sinistra o destra. Non interrompere il contatto con la barra, fino al raggiungimento del livello di potenza desiderato. Il display indica il livello di potenza.



Riscaldamento automatico



Attivando la funzione di preriscaldamento automatico sarà possibile ottenere l'impostazione del livello di potenza necessario in minor tempo. Questa funzione imposta il livello di potenza più elevato per un po' di tempo (consultare il grafico), per poi diminuire fino a raggiungere l'impostazione necessaria.
Per avviare la funzione di Preriscaldamento automatico per una zona di cottura:

1. Premere P (P compare sul display).
2. Selezionare immediatamente il livello di potenza necessario. Dopo 3 secondi A compare sul display.

Per interrompere la funzione, modificare il livello di potenza.

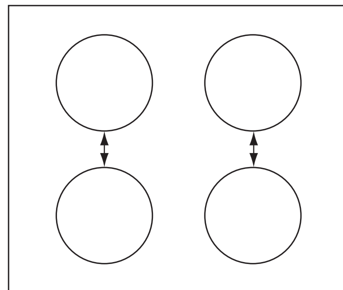
Funzione Power

La funzione Power aumenta la potenza fornita alle zone di cottura a induzione. La funzione Power rimane attiva al massimo per 10 minuti, dopodiché la zona di cottura a induzione

passa automaticamente al livello di potenza massimo impostato. Per attivare la funzione, sfiorare P : si accende P. Per disattivarla, selezionare un livello di potenza 1 - 14.

Sistema Power Management

Il sistema Power Management ripartisce la potenza disponibile tra le zone di cottura disposte a coppie (vedere l'illustrazione). La funzione Power aumenta la potenza al massimo livello per una zona di cottura disposta a coppia. E riduce automaticamente ad un livello inferiore la potenza nella seconda zona di cottura. Il display per la zona in cui è avvenuta la riduzione, passa da un livello all'altro.



Timer

Timer per il conto alla rovescia

Il timer per il conto alla rovescia consente di impostare la durata di funzionamento di una zona di cottura per la preparazione di una pietanza.

Impostare il timer del conto alla rovescia dopo aver selezionato la zona di cottura.

Il livello di potenza può essere impostato prima o dopo l'impostazione del timer.

- **Per impostare la zona di cottura:** sfiorare ripetutamente ⏱ finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.
- **Per attivare il timer per il conto alla rovescia:** sfiorare il tasto + del timer per impostare il tempo (00 - 99 minuti). Quando la spia della zona di cottura lampeggia lentamente, inizia il conto alla rovescia.
- **Per visualizzare il tempo residuo:** selezionare la zona di cottura con ⏱. L'indicatore della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Sul display compare il tempo residuo.
- **Per cambiare il timer:** selezionare la zona di cottura con ⏱. Premere + o — .
- **Per disattivare il timer:** selezionare la zona di cottura con ⏱. Sfiorare — . Viene visualizzato il tempo residuo fino a 00. L'indicatore della zona di cottura si spegne. Per disattivarlo è anche possibile sfiorare + e — contemporaneamente.

Quando il conto alla rovescia termina, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia. La zona di cottura si disattiva.

- **Per arrestare il segnale acustico:** sfiorare ⏱

CountUp Timer (Timer per il conto alla rovescia)

Utilizzare CountUp Timer per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura.

- **Per impostare la zona di cottura (se è in funzione più di 1 zona di cottura):** sfiorare ripetutamente ⏱ finché si accende l'indicatore della zona di cottura desiderata.
- **Per attivare il CountUp Timer:** sfiorare — del timer UP si accende. Quando l'indicatore della zona di cottura lampeggia lentamente, inizia il conteggio. Il display passa da UP ai minuti.

- **Per controllare per quanto tempo funziona la zona di cottura:** selezionare la zona di cottura con . La spia della zona di cottura comincia a lampeggiare rapidamente. Il display indica per quanto tempo funziona la zona di cottura.
- **Per disattivare CountUp Timer:** selezionare la zona di cottura con e sfiorare + o — per disattivare il timer. L'indicatore della zona di cottura si spegne.

Contaminuti

Il timer può essere utilizzato come **contaminuti** quando le zone di cottura non sono in funzione. Sfiorare . Sfiorare il tasto + o — del timer per selezionare la durata. Allo scadere del tempo stabilito, viene emesso un segnale acustico e 00 lampeggia.

- **Per arrestare il segnale acustico:** sfiorare

STOP+GO

La funzione STOP+GO pone tutte le zone di cottura accese al livello di potenza più basso (u).
Quando STOP+GO è attivo, non sarà possibile modificare il livello di potenza.
La funzione STOP+GO non interrompe la funzione timer.

- **Per attivare** questa funzione sfiorare STOP+GO . Si accende il simbolo u .
- **Per disattivare** questa funzione sfiorare STOP+GO . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.

Blocco

È possibile bloccare il pannello dei comandi, ma non . Questa funzione impedisce di modificare inavvertitamente il livello di potenza.
Come prima cosa impostare il livello di potenza.
Per avviare questa funzione sfiorare . Il simbolo L si accende per 4 secondi.
Il Timer rimane acceso.
Per interrompere questa funzione sfiorare . Si accende il livello di potenza precedentemente impostato.
Quando si spegne l'apparecchiatura, si interrompe anche questa funzione.

Sicurezza bambini

Questa funzione impedisce l'azionamento accidentale dell'apparecchiatura.

Per attivare il dispositivo di sicurezza dei bambini

- Attivare l'apparecchiatura con . **Non impostare alcun livello di potenza.**
- Sfiorare il tasto per 4 secondi. Si accende il simbolo L .
- Disattivare l'apparecchiatura con .

Per disattivare il dispositivo di sicurezza dei bambini

- Attivare l'apparecchiatura con . **Non impostare alcun livello di potenza.** Sfiorare il tasto per 4 secondi. Si accende il simbolo 0 .
- Disattivare l'apparecchiatura con .

Per escludere la sicurezza bambini per un'operazione di cottura

- Attivare l'apparecchiatura con . Si accende il simbolo L .
- Sfiorare il tasto per 4 secondi. **Impostare il livello di potenza entro 10 secondi.** È possibile mettere in funzione l'apparecchiatura.
- Quando si spegne l'apparecchiatura con , la sicurezza bambini rimane attiva.

OffSound Control (Disattivazione e attivazione dei segnali acustici)

Disattivazione dei segnali acustici

Disattivare l'apparecchiatura.
Sfiorare il tasto per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare per 3 secondi. si accende, il segnale acustico è attivo. Sfiorare : si accende, il segnale acustico non è attivo.
Quando questa funzione è attiva, i segnali acustici saranno udibili soltanto quando:

- si sfiora
- diminuisce il valore del contaminuti
- diminuisce il valore del timer del conto alla rovescia
- si appoggia un oggetto sul pannello dei comandi.

Attivazione dei segnali acustici

Disattivare l'apparecchiatura.
Sfiorare il tasto per 3 secondi. Il display si accende e si spegne. Sfiorare per 3 secondi. si accende, poiché il segnale acustico è spento. Sfiorare : si accende. Il segnale acustico è attivato.

CONSIGLI E SUGGERIMENTI UTILI

Utilizzare le zone di cottura a induzione con pentole idonee.

Pentole per zone di cottura a induzione



Per le zone cottura a induzione, un forte campo elettromagnetico crea calore nelle pentole molto rapidamente.

Materiale per pentole

- **materiali idonei:** ghisa, acciaio, acciaio smaltato, acciaio inox, fondi multistrato (se specificati come idonei dal produttore).
- **materiali non idonei:** alluminio, rame, ottone, vetro, ceramica, porcellana.

Una pentola è idonea per la cottura a induzione se ...

- ... un piccola quantità d'acqua su una zona di cottura impostata sul livello di cottura massimo bolle molto rapidamente.
- ... una calamita si attacca al fondo della pentola.



Fondo delle pentole dovrebbe essere il più possibile spesso e piano.
Dimensioni delle pentole: Le zone di cottura a induzione si adattano automaticamente alle dimensioni del fondo delle pentole entro determinati limiti.

I rumori durante l'uso

Se si avverte

- crepitio: sono utilizzate pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).
- fischio: una o più zone di cottura sono utilizzate a livelli di potenza elevati con pentole di materiali diversi (costruzione a sandwich).

- ronzio: sono utilizzati livelli di potenza elevati.
- scatto: sono state accese parti elettriche.
- sibilo, ronzio: è in funzione la ventola.

I rumori descritti sono normali e non sono da ricondurre a un guasto dell'apparecchiatura.

Risparmio energetico



- Se possibile, coprire sempre le pentole con il coperchio.
- Posizionare la pentola prima di accendere la zona di cottura.

Öko Timer (Timer Eco)



Per risparmiare energia, il riscaldatore della zona di cottura si disattiva prima del segnale del timer del conto alla rovescia. La differenza nel tempo di funzionamento dipende dal livello di potenza e da quando si cucina.

Esempi di impiego per la cottura

I dati della tabella seguente sono da intendersi come indicativi.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo	Suggerimenti
⊔ 1	Tenere in caldo le pietanze cotte	secondo necessità	Mettere un coperchio sulla pentola.
1-3	Salse, per sciogliere: burro, cioccolata, gelatina	5-25 min.	Mescolare di tanto in tanto.
1-3	Rassodare: omelette, uova strapazzate	10-40 min.	Coprire con un coperchio.
3-5	Cuocere riso e pietanze a base di latte, riscaldare pietanze pronte	25-50 min.	Aggiungere al riso almeno una doppia quantità di liquido, mescolare di tanto in tanto i preparati a base di latte
5-7	Cuocere a vapore verdure, pesce, carne	20-45 min.	Aggiungere alcuni cucchiai di liquido.
7-9	Cuocere a vapore le patate	20-60 min.	Usare al max. ¼ l di acqua per 750 g di patate.
7-9	Cuocere grandi quantità di alimenti, stufati e zuppe	60-150 min.	Fino a 3 l di liquido più gli ingredienti.
9-12	Cottura rapida: cotolette, cordon bleu, costolette, polpette, salsicce, fegato, besciamella, uova, frittelle, krapfen	secondo necessità	Girare a metà tempo.
12-13	Frittura, frittelle di patate, lombate, bistecche	5-15 min.	Girare a metà tempo.

Livello di potenza	Usare per:	Tempo	Suggerimenti
14	Portare ad ebollizione grandi quantità d'acqua, cuocere la pasta, rosolare la carne (gulasch, stufati), friggere patatine.		

La funzione Power è indicata per il riscaldamento di grandi quantità d'acqua.

Informazioni sulle acrilamidi

Importante Secondo le più recenti scoperte scientifiche, se si rosolano alimenti (in particolari quelli contenenti amido), le acrilamidi possono rappresentare un rischio per la salute. Raccomandiamo pertanto di cuocere alle temperature più basse e di non rosolare eccessivamente gli alimenti.

PULIZIA E CURA

Pulire l'apparecchiatura dopo ogni utilizzo.
Usare sempre pentole con il fondo pulito.



AVVERTENZA!
Oggetti taglienti e detergenti abrasivi possono provocare danni all'apparecchiatura.
Per motivi di sicurezza, è **vietata** la pulizia dell'apparecchiatura con idropulitrici a vapore o ad alta pressione.



I graffi o le macchie scure sul vetroceramica non compromettono il funzionamento dell'apparecchiatura.

Per eliminare lo sporco:

1. – **Rimuovere immediatamente:**plastica fusa, pellicola di plastica e alimenti contenenti zucchero. In caso contrario, possono causare danni all'apparecchiatura. Il vetro richiede l'uso di un raschietto speciale. Appoggiare il raschietto sulla superficie in vetro, formando un angolo acuto, e spostare la lama sulla superficie.
   – **Quando l'apparecchiatura è sufficientemente raffreddata, è possibile rimuovere:**i segni di calcare e d'acqua, le macchie di grasso e le macchie opalescenti. Usare un detergente specifico per vetroceramica o acciaio inossidabile.
2. Pulire l'apparecchiatura con un panno umido e una piccola quantità di detergente.
3. Al termine **asciugare l'apparecchiatura con un panno pulito.**

COSA FARE SE...

Problema	Possibili cause e rimedi
Non è possibile attivare l'apparecchiatura o metterla in funzione.	• Accendere di nuovo l'apparecchiatura ed impostare il livello di potenza entro 10 secondi. • Sono stati sfiorati 2 o più tasti sensore contemporaneamente. Sfiorare un tasto sensore alla volta. • La sicurezza bambini, il blocco dei tasti o la funzione Stop+Go si attivano. Vedere il capitolo sulle Istruzioni d'uso. • Il pannello dei comandi è bagnato o presenta macchie di unto. Pulire il pannello dei comandi.
Un segnale acustico si attiva, l'apparecchiatura si spegne. Un segnale acustico si attiva quando l'apparecchiatura è spenta.	Uno o più tasti sensore sono stati coperti. Rimuovere gli oggetti dai tasti sensore.
L'apparecchiatura si spegne.	Si appoggia un oggetto su ⓘ . Rimuovere gli oggetti dal tasto sensore.
L'indicatore di calore residuo non si accende.	La zona di cottura non è calda perché è rimasta in funzione solo per brevissimo tempo. Se la zona di cottura dovesse essere calda, contattare il Centro di Assistenza.
La funzione di preriscaldamento automatico non si accende.	• La zona di cottura presenta calore residuo. Lasciar raffreddare sufficientemente la zona di cottura. • È impostato il livello di potenza massimo. Il livello di potenza massimo ha la stessa potenza della funzione di preriscaldamento automatico.
Il livello di potenza passa da un livello ad un altro.	Il sistema Power Management è attivo. Vedere la sezione Sistema Power Management.
I tasti sensore si scaldano.	Le pentole sono troppo grandi oppure sono state collocate troppo vicino ai comandi. Se necessario, collocare le pentole grandi sulle zone di cottura posteriori.
Assenza di segnale quando si toccano i tasti sensore del pannello.	I segnali acustici sono disattivati. Attivare i segnali acustici (vedere OffSound Control).
[-] si accende	Lo spegnimento automatico è attivo. Spegnere e riaccendere l'apparecchiatura.
[F] si accende	• Non vi sono pentole sulla zona di cottura. Collocare le pentole sulla zona di cottura. • Pentole non idonee. Utilizzare pentole idonee. • Il diametro del fondo delle pentole è troppo piccolo rispetto alla zona di cottura. Spostare le pentole su una zona di cottura più piccola.

Problema	Possibili cause e rimedi
E e un numero si accendono.	L'apparecchiatura presenta un errore. Scollegare per un certo periodo di tempo l'apparecchiatura dall'alimentazione elettrica. Scollegare il fusibile dall'impianto elettrico domestico. Ricollegare. Se E si accende di nuovo, rivolgersi al centro assistenza.
E4 si accende	L'apparecchio presenta un errore dovuto all'esaurimento dell'acqua in ebollizione nelle pentole o all'uso di pentole non idonee. La protezione contro il surriscaldamento della zona di cottura è attiva. Lo spegnimento automatico è attivo. Spegnere l'apparecchiatura. Togliere le pentole calde. Dopo 30 secondi attivare di nuovo la zona di cottura. E4 dovrebbe spegnersi, mentre l'indicatore di calore residuo continua ad essere visualizzato. Lasciare raffreddare le pentole e consultare la sezione Pentole per zona di cottura a induzione.

Se non si riesce a risolvere il problema con i rimedi sopra indicati, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia o al servizio assistenza. Fornire i dati riportati sulla targhetta identificativa, il codice a tre lettere per il piano in vetroceramica (si trova nell'angolo del piano cottura) e il messaggio di errore visualizzato.
Verificare di aver azionato correttamente l'apparecchiatura. In caso di azionamento errato dell'apparecchiatura, l'intervento del tecnico del centro di assistenza o del rivenditore potrà essere effettuato a pagamento anche durante il periodo di garanzia. Le istruzioni relative al servizio di assistenza e alle condizioni di garanzia sono contenute nel libretto della garanzia.

CONSIDERAZIONI AMBIENTALI

Il simbolo sul prodotto o sulla confezione indica che il prodotto non deve essere considerato come un normale rifiuto domestico, ma deve essere portato nel punto di raccolta appropriato per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Provvedendo a smaltire questo prodotto in modo appropriato, si contribuisce a evitare potenziali conseguenze negative, che potrebbero derivare da uno smaltimento inadeguato del prodotto. Per informazioni più dettagliate sul riciclaggio di questo prodotto, contattare l'ufficio comunale, il servizio locale di smaltimento rifiuti o il negozio in cui è stato acquistato il prodotto.

Dove portare gli apparecchi fuori uso?
In qualsiasi negozio che vende apparecchi nuovi oppure si restituiscono ai centri di raccolta ufficiali della SENS oppure ai riciclatori ufficiali della SENS.
La lista dei centri di raccolta ufficiali della SENS è visibile nel sito www.sens.ch.

Materiale di imballaggio



I materiali di imballaggio sono ecologici e possono essere riciclati. I componenti in plastica sono identificati dal contrassegno: >PE<,>PS<, ecc. Smaltire i materiali di imballaggio come rifiuti domestici presso gli appositi centri di smaltimento comunali.

CH GARANTIE, GARANZIA, GUARANTEE

Kundendienst, service-clientèle, Servizio clienti, Customer Service Centres

Servicestellen	Points de Service	Servizio dopo vendita	Point of Service
5506 Mägenwil/Zürich Industriestrasse 10	3018 Bern Morgenstrasse 131	1028 Préverenges Le Trési 6	6916 Grancia Zona Industriale E
9000 St. Gallen Zürcherstrasse 204e	Service-Helpline 0848 848 111 service@electrolux.ch		
4052 Basel St. Jakob-Turm Birsstrasse 320B			
6020 Emmenbrücke Seetalstrasse 11			
7000 Chur Comercialstrasse 19			

Ersatzteilverkauf/Points de vente de rechange/Vendita pezzi di ricambio/spare parts service:
5506 Mägenwil, Industriestrasse 10, Tel. 0848 848 111
Fachberatung/Verkauf/Demonstration/Vente/Consulente (cucina)/Vendita
8048 Zürich, Badenerstrasse 587, Tel. 044 405 81 11
Garantie Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantieschein, Faktura oder Verkaufsbeleg). Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit. Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung und Betriebs-vorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.
Garantie Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat). Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange. Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de maniement ou d'installation dues à l'inobser-vation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.
Garanzia Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto) Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale. Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.
Warranty For each product we provide a two-year guarantee from the date of purchase or delivery to the consumer (with a guarantee certificate, invoice or sales receipt serving as proof). The guarantee covers the costs of materials, labour and travel. The guarantee will lapse if the operating instructions and conditions of use are not adhered to, if the product is incorrectly installed, or in the event of damage caused by external influences, force majeure, intervention by third parties or the use of non-genuine components.

www.aeg.com/shop



892951712-A-392011

